MANUEL D'UTILISATION, INSTALLATION ET ENTRETIEN

Astro direct

Espresso
Instant

FR Français

DOC. NO. **H 206F 01**
EDITION 2 2007-01

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Cod. identificativo: IT 05035600963

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **98/37/CE, 89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE**, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE , 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **98/37/CE**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy

VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: IT - 12979

IQNet

Fabio Roversi
President of IQNet

CISQ

Gianrenzo Pratti
President of CISQ

IQNet partners*:
AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vincotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* Nemko Certification *Norway* NSAI *Ireland* OQS *Austria* PCBC *Poland* PSB Certification *Singapore* QMI *Canada* RR *Russia* SAI Global *Australia* SFS *Finland* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland* SRAC *Rumania* TEST St Petersburg *Russia*
IQNet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI, QMI and SAI Global
*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

CSQ
IMQ
www.imq.it

CISQ is a member of
IQNet
www.iqnet-certification.com

IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management System Certification in the world. IQNet is composed of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.

CERTIFICATO N.
CERTIFICATE N. **9191.ZAV2**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS OPERATED BY

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI
SITES

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO - 24030 MOZZO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001:2004

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di distributori automatici per alimenti
Design, production and sales of vending machine

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico SINCERT RT-09

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE

THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEM

PRIMA EMISSIONE	EMISSIONE CORRENTE
FIRST ISSUE	*CURRENT ISSUE*
1997-12-19	2006-05-15

IMQ S.p.A.- VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY

SINCERT EA: 19

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione Ambientale con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ.

The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Environmental Management Systems within three years according to IMQ rules

CSQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale

CSQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies

FEDERAZIONE CISQ

www.cisq.com

TABLE DE MATIÈRES

INTRODUCTION PAG. 2

IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL PAG. 2
EN CAS DE PANNE PAG. 2
TRANSPORT ET STOCKAGE PAG. 2
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR PAG. 3
NOTICE D'INSTALLATION PAG. 3
NOTICE D'EMPLOI PAG. 3
NOTICE POUR LA DEMOLITION PAG. 3

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PAG. 3

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE PAG. 4
SERRURE A COMBINAISON VARIABLE PAG. 5
ACCESSOIRES PAG. 5

CHARGEMENT ET NETTOYAGE PAG. 6

INTERRUPTEUR DE PORTE PAG. 6
NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION PAG. 6
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS PAG. 6

COMMANDES ET INFORMATIONS PAG. 7

CHARGEMENT DES GOBELETS PAG. 7
CHARGEMENT DU CAFE PAG. 8
CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES PAG. 8
HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES PAG. 8
NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DÉCLENCHEMENT DU SUCRE PAG. 9
NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE CAFÉ PAG. 9
MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL PAG. 9

INSTALLATION PAG. 10

INTERRUPTEUR DE PORTE PAG. 10
DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR PAG. 10
INTRODUCTION DES ÉTIQUETTES PAG. 11
RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU PAG. 11
ADOUCISSEUR PAG. 12
BRANCHEMENT ELECTRIQUE PAG. 12
MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT PAG. 13
REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE PAG. 13
INSTALLATION EN BATTERIE PAG. 13

FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ PAG. 14

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ PAG. 14
CONTROLES ET REGLAGES PAG. 14
REGLAGES STANDARDS PAG. 15
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU PAG. 15
REGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION PAG. 15
REGLAGE DE LA MOUTURE PAG. 15
RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFE PAG. 15
CAPTEUR DE LA TASSE PAG. 16

NOTES SUR LA PROGRAMMATION PAG. 17

ETATS DE FONCTIONNEMENT PAG. 17
MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL PAG. 17
INTERFACE USAGER PAG. 18

MENU DU CHARGEUR PAG. 18

STATISTIQUES PAG. 18
PRIX SELECTIONS PAG. 18
CONTROLE DE TUBES DE RESTITUTION PAG. 19
AFFICHAGE TEMPÉRATURE PAG. 19
DISTRIBUTIONS D'ESSAI PAG. 19
PRÉ-ALARMES GSM PAG. 19
TRANSFERT EVADTS PAG. 19

MENU DU TECHNICIEN PAG. 20

PANNES PAG. 20
PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES PAG. 21
FONCTIONS COMMUNES PAG. 23
STATISTIQUES PAG. 27
TEST PAG. 28
DIVERS PAG. 29
CODES EVADTS PAG. 29
UP KEY PAG. 30
GSM PAG. 30

ENTRETIEN PAG. 31

AVANT-PROPOS PAG. 31
ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION PAG. 31
NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE GOBELETS PAG. 32
ASSAINISSEMENT PÉRIODIQUE PAG. 32

FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX PAG. 33

CARTE EXÉCUTIONS PAG. 33
CARTES RELAIS PAG. 34
CARTE DE COMMANDE CHAUDIERES PAG. 34
CARTE U.C.T. PAG. 34
CONFIGURATION DES PLATINES ELECTRONIQUES PAG. 35

CIRCUIT HYDRAULIQUE PAG. 36

RESUME MENU DE PROGRAMMATION PAG. 38

SCHÉMA ÉLECTRIQUE PAG. 50

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

INTRODUCTION

Cette documentation fait partie intégrante de l'appareil et elle doit donc l'accompagner en cas de déplacement ou de transfert de propriété de l'appareil pour que d'autres usagers puissent le consulter.

Avant de procéder à l'installation et l'utilisation de l'appareil il faut lire attentivement et comprendre le contenu de ce manuel car il fournit des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, la notice d'emploi et les opérations d'entretien.

Ce manuel s'articule autour de trois chapitres.

Le **premier chapitre** décrit les opérations ordinaires de chargement et de nettoyage à effectuer dans des endroits de l'appareil accessibles en utilisant uniquement la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.
Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte ainsi que les informations nécessaires pour obtenir les meilleures prestations possibles de l'appareil.
Le **troisième chapitre** décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour accéder aux zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent uniquement être exécutées par un personnel possédant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes hygiéniques.

IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit.
La plaquette est la seule reconnue par le constructeur en tant qu'identification de l'appareil et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.

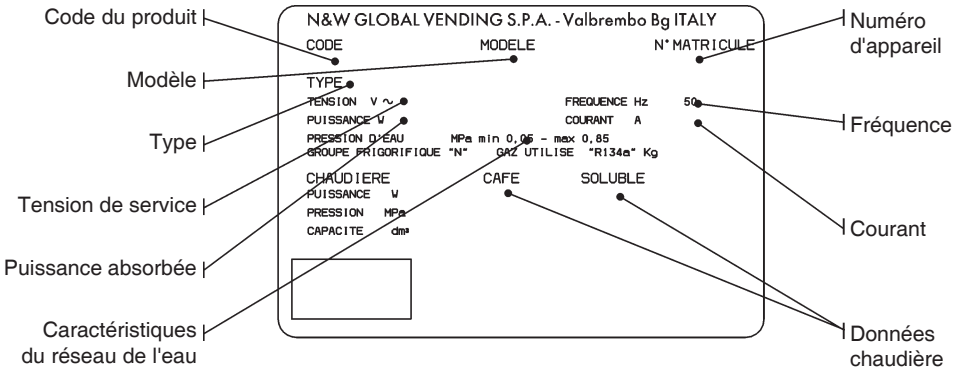


Fig. 1

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les inconvénients techniques peuvent être éliminés avec de petites interventions de réparation. A ce propos nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement persistant et non résoluble s'adresser à :

N&W GLOBAL VENDING
Via Roma 24
24030 Valbrembo - BG
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.
Il est possible de soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure, du côté clairement indiqué par le symbole sur l'emballage en carton.

Par contre, il faut absolument éviter de :

- renverser le distributeur ;
- traîner le distributeur avec des cordes ou d'autre ;
- soulever le distributeur avec des attaches latérales ;
- soulever le distributeur avec des élingues ou des cordes ;
- secouer le distributeur et son emballage.

Le stockage doit se faire dans une ambiance sèche et avec des températures comprises entre 0° et 40 °C.
Il est très important de ne pas superposer plusieurs appareils et de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C.
Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex.: grandes cuisines, etc...).
Le distributeur doit être installé près d'un mur. Laisser 4 cm au moins entre le mur et l'arrière de l'appareil pour la ventilation.
Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.
Veiller à ce que l'appareil ne soit incliné de plus de 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir Fig. 12).

NOTICE D'INSTALATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, formé professionnellement au maniement de cet appareil, et conformément aux normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité des dommages éventuels à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

L'intégrité de l'appareil ainsi que le respect des normes des installations correspondantes seront vérifiés une fois par an par un personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect des lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement.

NOTICE D'EMPLOI

L'observance des règles qui suivent aidera à mieux respecter l'environnement :

- pour le nettoyage del l'appareil n'utiliser que de produits biodégradables ;
- les emballages des produits utilisés pour le chargement et le nettoyage et de l'appareil doivent être mis au rebut de manière appropriée ;
- la mise hors circuit de l'appareil pendant les moments d'inactivité assure un économie d'énergie considérable.

NOTICE POUR LA DEMOLITION

Le symbole indique que l'appareil ne peut être éliminé en tant que déchet commun mais selon ce qui est prévu par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et par les législations nationales relatives, afin de ne pas porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine.
Pour une bonne élimination de lappareil, contactez le point de vente qui vous la vendu ou adressez-vous à notre Service Après Vente.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm	1830
Largeur	mm	650
Profondeur	mm	760
Encombrement (porte ouverte)	mm	1320
Poids	Kg	170
Tension d'alimentation	V~	230
Fréquence d'alimentation	Hz	50
Puissance installée	W	2400

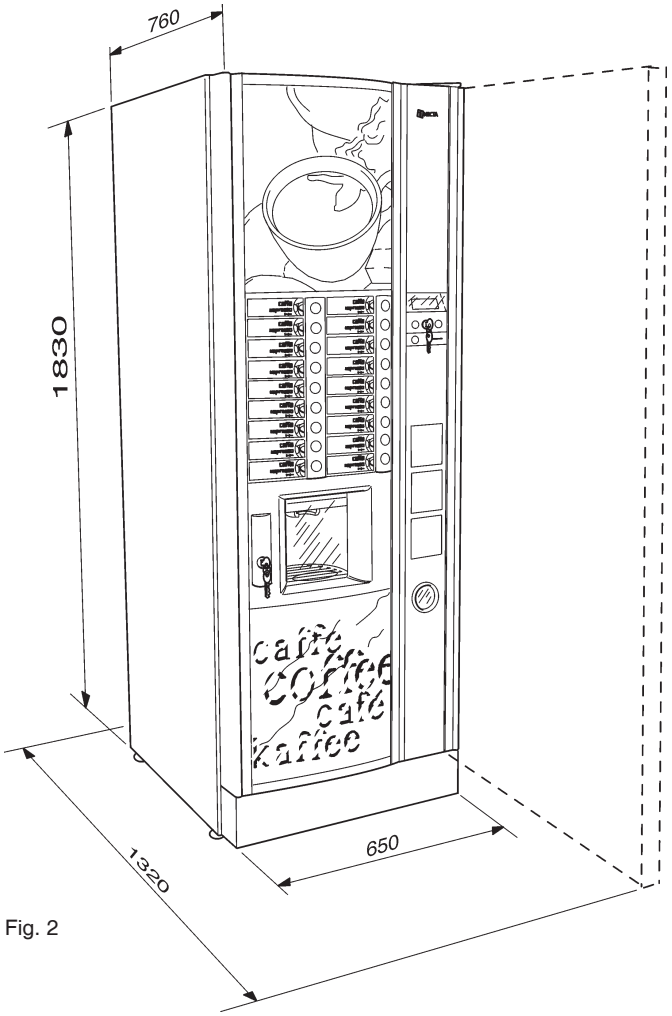


Fig. 2

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

- Diamètre du bord supérieur de 70-71 mm avec une autonomie de 650 gobelets environ.

SYSTÈME DE PAIEMENT

Du point de vue électrique l'appareil est fourni déjà prêt pour le montage de systèmes ayant un protocole Executive, BDV ou MDB ainsi que le montage de validateurs à 24 Vdc. En plus du logement pour le monnayeur il sont prévus les espaces pour le montage (option) des systèmes de paiement les plus répandus.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

PRIX DE VENTE

Prix de vente différents programmables pour chaque sélection ; le réglage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

CAISSE À MONNAIE

En tôle. Couvercle et serrure disponibles en tant qu'accessoires.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 0,05 et 0,85 MPa (0.5 et 8.5 bar)
Le logiciel de l'appareil est déjà programmé pour contrôler l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option).

REGLAGES POSSIBLES

Espresso: Granulométrie ; doses volumétriques de café et eau.
Instant : Doses temporisées de café, solubles et eau.

Température

Réglable via logiciel.

AUTORISATIONS

- présence de gobelets
- présence d'eau
- présence de café
- position du groupe café
- bac de récupération des eaux usées vide
- température de service atteinte
- positions des becs de distribution mobiles

SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur "air-break"
- électrovanne anti-débordement
- flotteur trop-plein bac de récupération des eaux usées
- contrôle de court-circuit/découpure sondes de chaudières
- protection temporisée pour :
  - pompe
  - motoréducteur groupe café
  - distribution café
  - moulin
  - moteur de changement de colonne
- protection thermique pour :
  - motodoseurs
  - motoréducteur groupe café
  - électroaimant déclenchement café
  - pompe
  - mixeurs électriques
  - moteur du moulin
- protection par fusible :
  - transformateur d'alimentation platine et monnayeur (primaire et secondaire)

CAPACITE DES RECIPIENTS

Café en grains	3.2 Kg	environ
Palettes	575	environ
Gobelets	650	environ

Pour les produits solubles, en fonction des modèles, il est possible de monter des récipients de 3,5 ou 11 l ou un récipient à deux compartiments. La quantité indicative de produit est résumée dans la table suivante :

Dimension récipient (l)			Compartiment de	
	4.5	11	3.5	7
Café soluble Kg	1.2		0.9	1.8
Lait Kg	1.3	3.2	1.0	2.0
Chocolat Kg	3.1	7.5	2.4	4.8
Sucre Kg	4.2		3.3	6.6
Thé au citron Kg	4.3		3.4	6.8

La quantité effective peut différer de ce qui est indiqué en fonction du poids spécifique des divers produits.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de plusieurs facteurs, tels que la température et l'aération du local où l'appareil est installé, la température de l'eau en entrée, la température dans la chaudière etc. En effectuant la mesure avec une température ambiante de 22°C on a mesuré les consommations d'énergie suivantes:

Réalisation température	458,8	W/h
Pour 24 h de stand-by	3408	W/h

La consommation d'énergie calculée d'après les données moyennes susmentionnées ne doit se considérer qu'à titre indicatif.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

SERRURE A COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.
La serrure est livrée avec une clé couleur argent pour l'ouverture et la fermeture.
On peut particulariser les serrures à l'aide d'un jeu spécial disponible en tant qu'accessoire qui consent de changer la combinaison de la serrure.
Le jeu se compose par une clé de changement (noire) de la combinaison actuelle et par des clés de changement (dorées) et d'utilisation (argentées) de la nouvelle combinaison.
Sur demande, on peut fournir un jeu de clés de changement et d'usage normal avec des combinaisons différentes.
En plus, vous pouvez demander des jeux de clés d'usage (argentées) ultérieurement différentes en indiquant la combinaison estampillée sur les clés.
En principe, on ne doit utiliser que la clé argentée (utilisation normale), tandis que la clé dorée de changement de la combinaison pourra être conservée en tant que clé de réserve.

On doit absolument éviter d'utiliser la clé de changement pour l'ouverture, car elle pourrait endommager la serrure de manière irréparable.

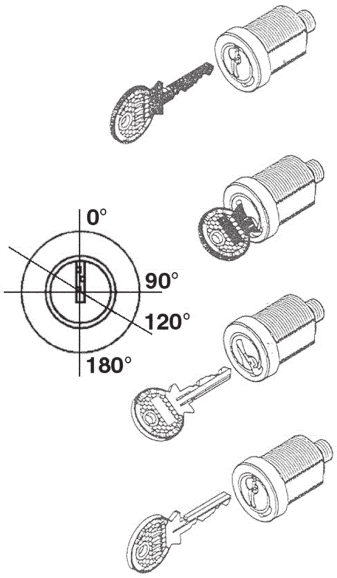
Pour changer la combinaison :

- ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation ;
- lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure en utilisant un vaporisateur ;
- introduire la clé de changement (noire) courante et la tourner jusqu'à la position de changement (encoche de repère à 120°) ;
- enlever la clé de changement courante et introduire la nouvelle clé de changement (dorée) avec la nouvelle combinaison ;
- tourner la clé de changement jusqu'à la position de fermeture (0°) et puis l'enlever.

La serrure aura maintenant la nouvelle combinaison.

Les clés avec la vieille combinaison ne pourront plus être utilisées pour la nouvelle combinaison.

Fig. 3



ACCESSOIRES

L'appareil permet d'installer une vaste gamme d'accessoires pour en étendre les fonctions:
Les kits additionnels sont accompagnés par notices d'installation et d'essai qui doivent être suivies strictement afin de garantir la sécurité de l'appareil.

Le montage et les opérations d'essai qui suivent ne doivent être prises en charge que par du personnel qualifié, formé professionellement au maniement de cet appareil soit du point de vu de la sécurité électrique soit en ce qui concerne les normes d'hygiène.

Chapitre 1
CHARGEMENT ET NETTOYAGE

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex. : grandes cuisines, etc...).

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil pour consentir les opérations, décrites dans la suite, de chargement et nettoyage ordinaire en sécurité totale.

Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension, NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situation comporte.

NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION

En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des produits alimentaires, pour prévenir la formation de bactéries, ainsi que de l'entretien machine.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.

Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas directement en contact avec les aliments.
Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'inobservance des instructions qui precedent ou provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujours l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

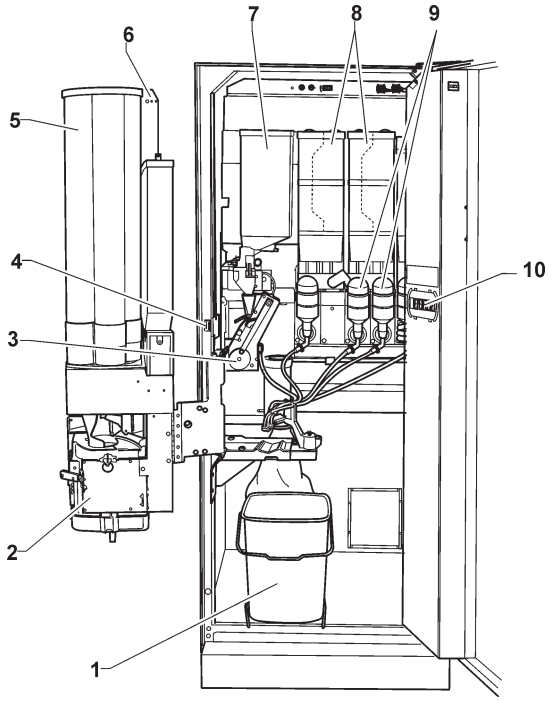


Fig. 4

1 - Seau des purges liquides
2 - Compartiment distribution
3 - Groupe infusion café
4 - Interrupteur de porte
5 - Dispositif de mise en colonne gobelets
6 - Dispositif de mise en colonne palettes
7 - Récipient café en grains
8 - Récipient à solubles
9 - Mixer
10 - Boutons de service

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RECIPIENTS OUVERTS
(Ex. gobelets plastique, tasses de céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent être affectés uniquement à la vente et distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- infusion de produits frais tels que café ou thé ;

- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. En aucun cas ils devront être conservés et/ou confectionnés pour être consommés ensuite.

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

COMMANDES ET INFORMATIONS

L'appareil doit fonctionner à une température ambiante comprise entre 2° et 32°C.
Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 5).
Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation.

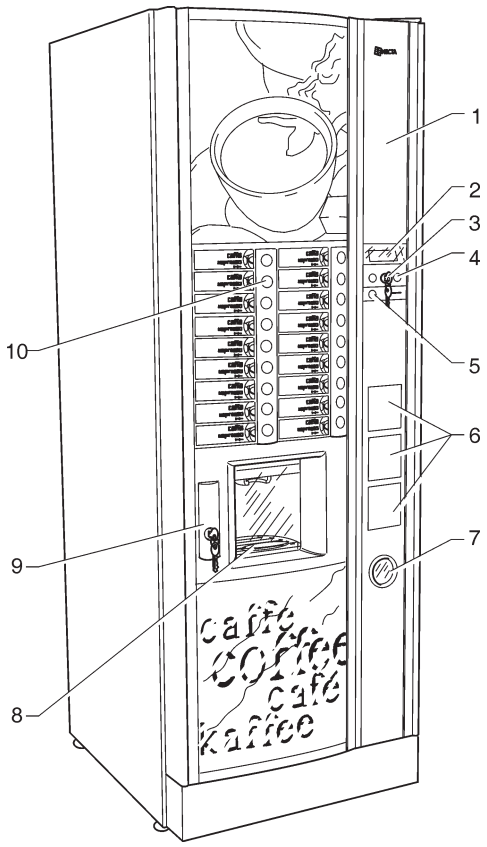


Fig. 5

1 - Espace pour les système de paiement
2 - Afficheur alphanumérique LCD (4x20)
3 - Clé Freevend / Jug (en option)
4 - Sélection de dose de sucre
5 - Introduction-récupération de monnaies
6 - Plaquettes mode d'emploi
7 - Portillon récupération de monnaies
8 - Compartiment distribution
9 - Serrure
10 - Clavier à sélection directe

À lintérieur de l'appareil, sur le revêtement du compartiment monnayeur, se trouvent:le poussoir de programmation qui donne accès aux fonctions de l'appareil, le poussoir de lavage du mixer et le connecteur pour la prise sérielle RS232.

BRUIT

Le niveau de pression acoustique continue, équivalante, ponderée, est inférieure à 70 dB.

CHARGEMENT DES GOBELETS

Pour charger les gobelets la première fois (distributeur de gobelets complètement vide) procéder comme il suit :

- couper la tension de l'appareil ;
- faire pivoter la tablette vers l'extérieur en agissant sur la butée de fixation ;
- enlever le couvercle du container des gobelets ;
- charger les colonnes de gobelets sauf celle correspondante au trou de distribution ;
- mettre l'appareil sous tension et la colonne pleine se placera automatiquement sur le trou de distribution ;
- charger la colonne vide ;
- déclencher un ou plusieurs gobelets à l'aide du poussoir spécial et remettre le couvercle.

La tablette du distributeur de gobelets possède une rotule double qui améliore l'accessibilité au distributeur de gobelets, notamment lorsque l'appareil est installé en batterie.

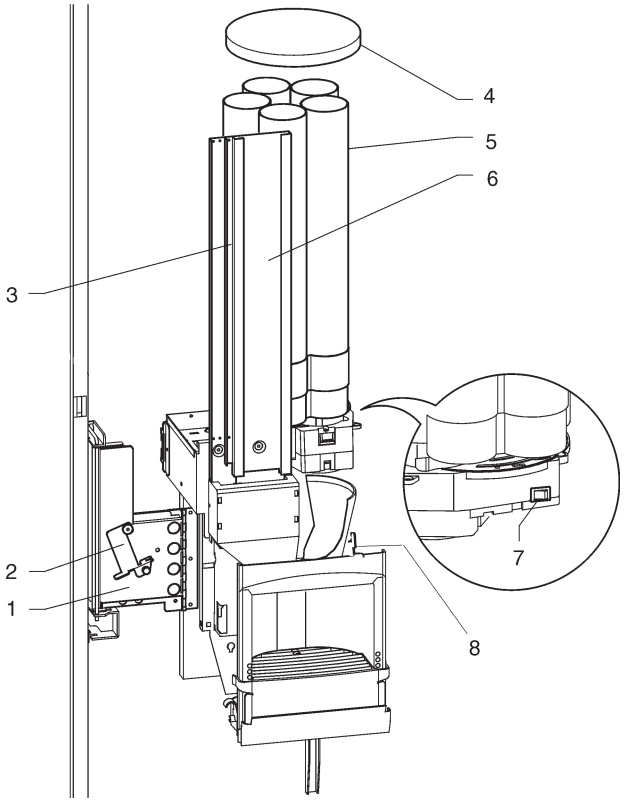


Fig. 6

1 - Tablette articulée
2 - Levier déblocage rotule
3 - Guide palettes réglable
4 - Couvercle
5 - Dispositif de mise en colonne gobelets
6 - Dispositif de mise en colonne palettes
7 - Poussoir décrochage gobelets
8 - Butée fixation tablette

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CHARGEMENT DU CAFE

Soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en contrôlant que le registre de distribution soit ouverte complètement (voir fig. 7).

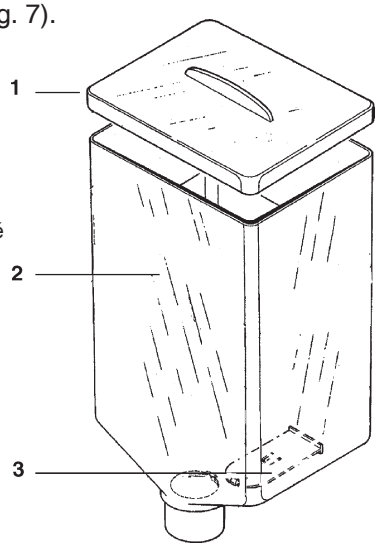


Fig. 7

1 - Couvercle
2 - Récipient du café
3 - Registre

CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES

Chaque récipient porte une étiquette autocollante indiquant les caractéristiques du produit correspondant.
Après avoir levé le couvercle, charger les produits dans leurs récipients respectifs en évitant de tasser les poudres. S'assurer que les produits soient sans grumeaux.

CHARGEMENT DES PALETTES

Ôter le contrepoids du dispositif de mise en colonne des palettes (voir fig. 6) et introduire les palettes à charger.
Ôter la bande de carte en ayant soin à maintenir toutes les palettes en position horizontale.
Replacer le contrepoids des palettes.

Les palettes doivent être planes et sans bavures.

HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

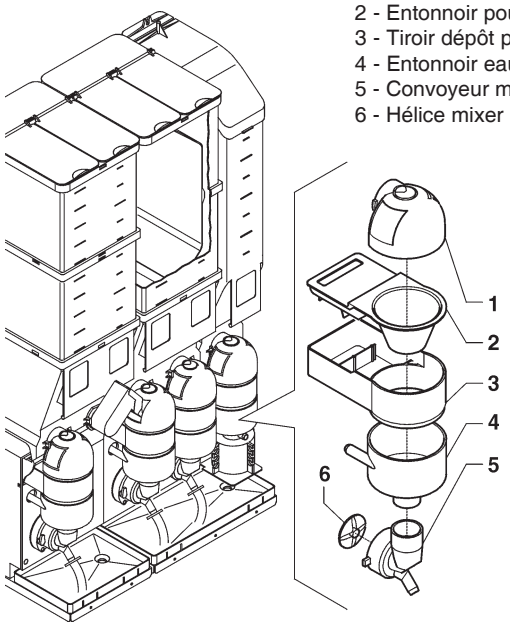
Au moment de l'installation, et puis toutes les semaines, ou bien plus fréquemment par rapport à la fréquence d'emploi de l'appareil ainsi qu'à la qualité de l'eau en entrée, les mixers et les conduits de distribution des boissons solubles doivent être faits objet d'une désinfection soigneuse, garantissant ainsi une parfaite hygiène des produits distribués.

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour effectuer le nettoyage.

Les pièces à nettoyer sont les suivantes :
- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- tubes et bec de distribution ;
- glissière du sucre ;
- compartiment de distribution.
- Enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 8) ;

Fig. 8

1 - Convoyeur de poudres
2 - Entonnoir poudres
3 - Tiroir dépôt poudres
4 - Entonnoir eau
5 - Convoyeur mixer
6 - Hélice mixer



- pour dévisser les rotors il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer (voir fig. 9) ;

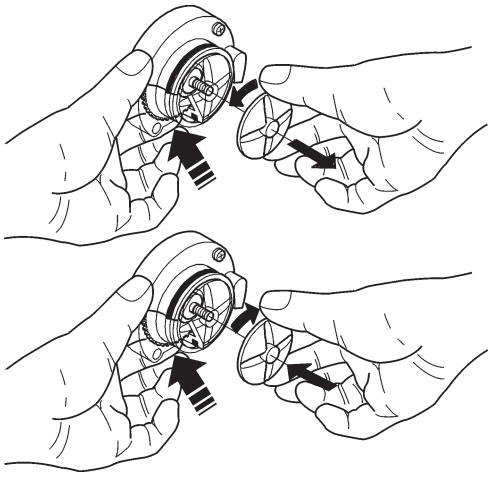


Fig.9

- laver toutes les pièces avec un produit détergent (suivre le dosage indiqué par le producteur), tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires.

La désinfection doit être effectuée avec des prdoduits désinfectants non aromatisés.

- Plonger les pièces déposées dans un récipient contenant la solution désinfectante, que l'on aura préparée auparavant, pendant 20' environ ;
- remettre les convoyeurs et les entonnoirs de l'eau ;
- remettre les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.

Après remontage des pièces, il faudra quand même :

- Effectuer le lavage des mixers et verser quelques gouttes de solution désinfectante dans les entonnoirs.
- Après désinfection, rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DÉCLENCHEMENT DU SUCRE

Dans les modèles équipés de système de distribution du sucre directement dans le gobelet, il faudra périodiquement nettoyer le dispositif de déclenchement à l'eau chaude (voir fig. 10) de la manière suivante :

- décrocher le ressort de rappel ;
- soulever le levier élastique pour dégager le pivot ;
- sortir le pivot avec le bec de distribution ;
- laver et sécher soigneusement ;
- après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse.

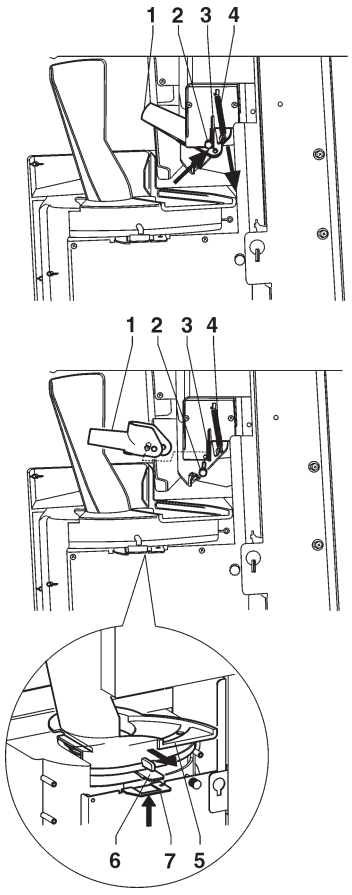


Fig. 10
1 - Bec de distribution du sucre
2 - Pivot
3 - Levier élastique
4 - Ressort de rappel
5 - Glissière des gobelets
6 - Levier décrochage glissière des gobelets
7 - Crochet positionnement glissière

NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE CAFÉ

Après chaque charge, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'entonnoir café.

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates d'échéance des produits, il faut :

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les produits désinfectants utilisés pour les mixers.
- vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé.
- vider complètement le circuit hydraulique et les chaudières.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Chapitre 2
INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent, qui requièrent que l'appareil soit **sous tension**, doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionnellement au maniement de cet appareil, et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.
Pour mettre l'installation sous tension à porte ouverte, il suffit d'introduire la clé spéciale dans la fente (voir fig. 11).
La fermeture de la porte n'est possible qu'après avoir enlevé la clé jaune de l'interrupteur de porte.

Cet appareil doit s'installer dans des locaux secs avec des températures comprises entre 2° et 32° C.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées.

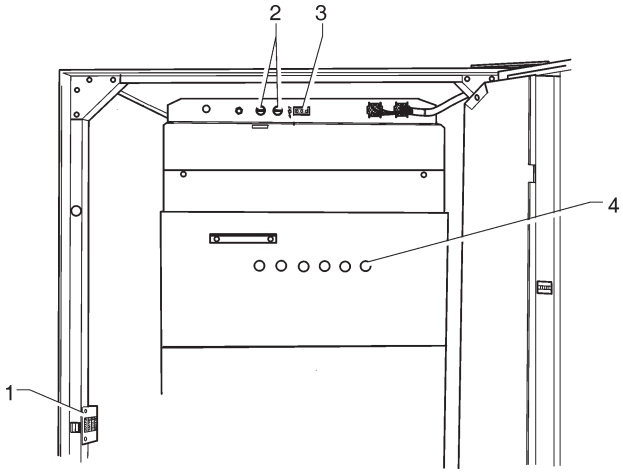


Fig. 11

1 - Interrupteur de porte
2 - Fusibles de réseau
3 - Prise toujours sous tension (230 V~ 2 A Max)
4 - Trous réglage électrovannes solubles

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécifique interrompt l'alimentation électrique de l'appareil.
Pour mettre l'installation sous tension alors que la porte est ouverte, il suffit d'introduire la clé jaune dans l'interrupteur de la porte (voir fig. 11)

Lorsque la porte est ouverte on n'a pas l'accès aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil seulement les parties protégées par des couvertures restent sous tension, et elles sont indiquées par la plaquette suivante : "couper la tension avant de déposer la couverture".

Avant de déposer ces couvertures il faut débrancher l'appareil du réseau.

La porte ne peut être fermée qu'après avoir retiré la clé de l'interrupteur de porte.

DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après déballage, vérifier que l'appareil soit intact.
En cas de doutes, éviter d'utiliser l'appareil.

Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène, clous, etc...) à la portée des enfants: ils peuvent être dangereux.

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect de l'environnement.

Important!!

Veiller à ce que l'inclinaison de l'appareil ne dépasse pas les 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir fig.12).

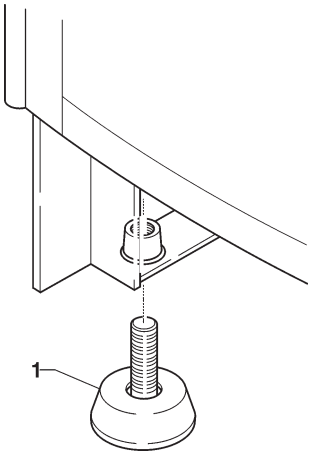


Fig. 12

1 - Pied réglable

INTRODUCTION DES ÉTIQUETTES

Les étiquettes reportant les sélections disponibles sont fournies avec l'appareil et doivent être insérées dans les fissures prévues à cet effet.
Pour introduire les étiquettes des produits, il est nécessaire d'enlever la protection en tôle en desserrant les vis de fixation.
Démonter leurs supports en devisant d'abord les deux vis de blocage et puis en agissant sur les ailettes d'accrochage (voir fig 13).
Les étiquettes doivent être introduites dans les fentes correspondantes qui s'ouvrent alternativement sur le côté droit et sur le côté gauche.
Certains boutons poussoirs, selon les modèles, peuvent rester inutilisés (voir tableau "doses des sélections").
Sont également fournies les étiquettes autocollantes à appliquer sur les récipients contenant les produits en fonction de leur disposition (voir tableau "doses des sélections").

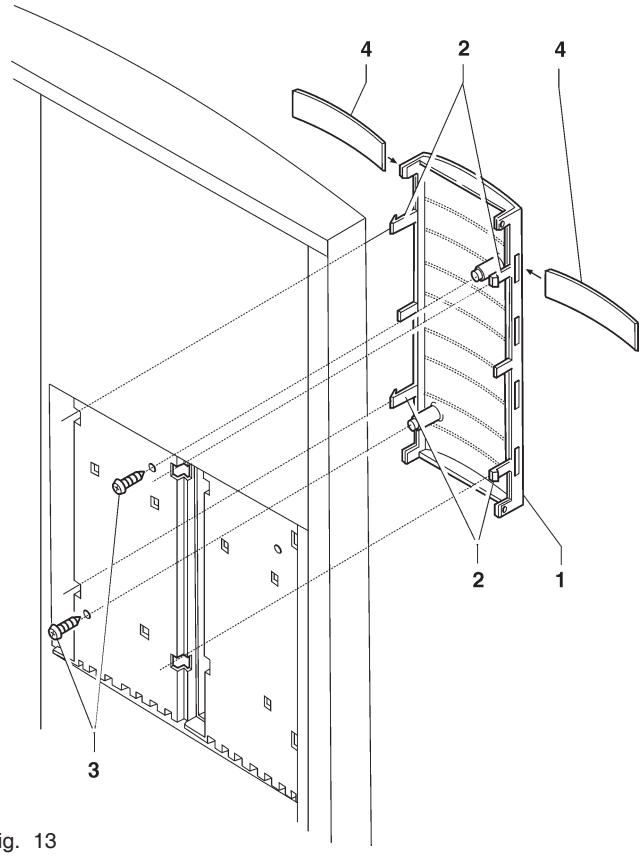


Fig. 13

1 - Support de étiquettes
2 - Ailettes d'accrochage
3 - Vis de blocage
4 - Plaquettes des produits

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d'eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé.
La pression du réseau doit être comprise entre 0.05 et 0.85 MPa (0.5 - 8.5 bar).
Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et sans traces de salissures.

APPAREIL PRÉVU SANS FILTRES :

Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 1/4" gaz de l'arrivée d'eau (voir fig. 14).

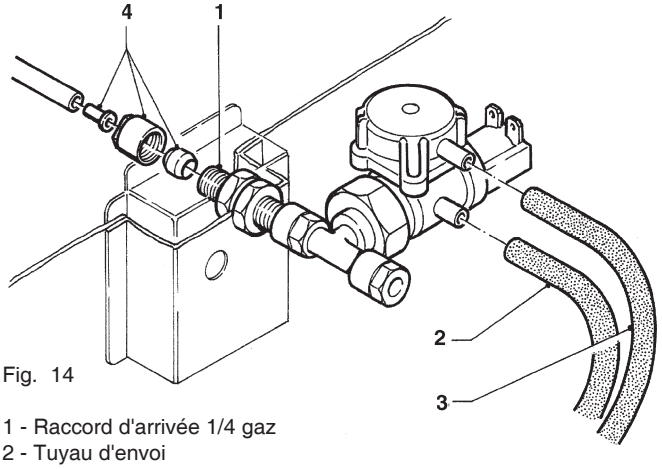


Fig. 14

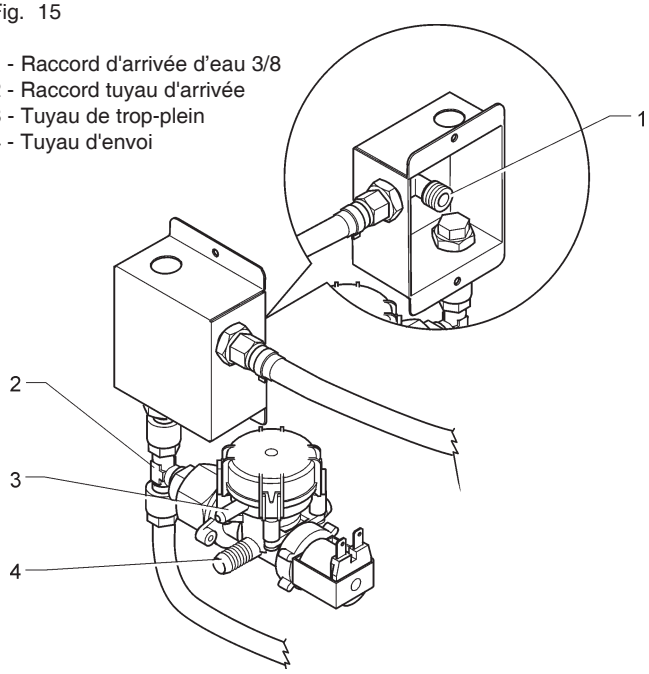
1 - Raccord d'arrivée 1/4 gaz
2 - Tuyau d'envoi
3 - Tuyau de trop-plein
4 - Raccord tuyau d'arrivée

APPAREIL PRÉVU AVEC FILTRES :

Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 3/8" gaz de l'arrivée d'eau (voir fig. 15).

Fig. 15

1 - Raccord d'arrivée d'eau 3/8
2 - Raccord tuyau d'arrivée
3 - Tuyau de trop-plein
4 - Tuyau d'envoi



Il est nécessaire d'installer un robinet sur le réseau de l'eau à l'extérieur de l'appareil et qu'il soit facile d'y accéder.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Dispositif anti-débordement

L'électrovanne d'entrée de l'eau est équipée d'un dispositif anti-débordement, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière.
Pour rétablir le service normal, procéder de la manière suivante :

- couper la tension de l'appareil ;
- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau hydraulique installé à l'extérieur de l'appareil ;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserrer ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

ADOUCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.
Si l'eau est très dure, il est possible d'installer un adoucisseur.
Périodiquement les adoucisseurs (disponibles sur demande en tant qu'accessoires) doivent être régénérés selon les indications du frabricant.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par des fusibles de 15 A.
Pour le brancher, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau, et notamment :

- que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise dans les limites préconisées pour les points de branchement ;
- que l'interrupteur général soit accessible, et que ses caractéristiques lui permettent de supporter la charge maximale demandée tout en assurant le débranchement omnipolaire du réseau avec un écartement minimum de 3 mm entre les contacts.

L'interrupteur, la prise de courante et la fiche correspondante doivent être placés en position accessible.

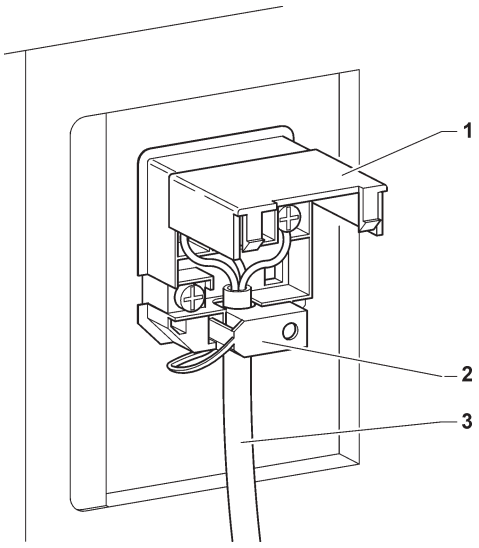
La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur.

Il faut que cette condition de sécurité soit absolument assurée ; en cas de doutes, faire contrôler l'installation par du personnel qualifié.

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble (voir fig. 16) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F avec une section de 3x1-1,5 mm^2.

Fig. 16

1 - Couvercle levable
2 - Serre-câble
3 - Câble de branchement au réseau



Il est défendu d'employer des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS QUI PRECEDENT.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité d'éventuels dommages à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

Monter le système de paiement choisi selon les instructions et s'assurer que :

- la programmation des paramètres relatifs soit correcte ;
- régler l'équerre du levier d'ouverture du sélecteur de façon à consentir l'ouverture complète du sélecteur ;
- régler la goulotte de renvoi de monnaies par rapport au type de monnayeur monté.

REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Si après mise en route de l'appareil l'air-break signale le vide d'eau pendant plus de 10", l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, et notamment :

- le display affichera pendant toute la durée du cycle :

INSTALLATION

- remplissage de l'air-break et de la chaudière de solubles;
- ouverture de l'électrovanne café pour évacuer l'air dans la chaudière et permettre le remplissage de 600 cc. d'eau.

N.B.: s'il n'y a pas d'eau dans le réseau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'à ce que celle-ci revienne ou au moment de sa mise à l'arrêt.

L'opération devra être effectuée manuellement en utilisant la fonction spéciale du menu "test" de la modalité "Technicien", si le **kit (en option) d'alimentation hydrique à partir du réservoir interne** est monté, ou bien suite à des **interventions d'entretien** qui nécessitent le vidage de la chaudière et non pas de l'air-break.

INSTALLATION EN BATTERIE

Le système de contrôle de l'appareil est prédisposé pour l'installation en batterie avec un autre distributeur automatique, au moyen de kits prévus à cet effet.
Ceci permet d'utiliser un unique système de paiement et de connexion satellite (GSM) pour plusieurs appareils.
Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré comme "Master", c'est-à-dire qu'il prend le contrôle du second appareil ou comme "Slave" en laissant, dans ce cas, le contrôle à l'autre appareil.

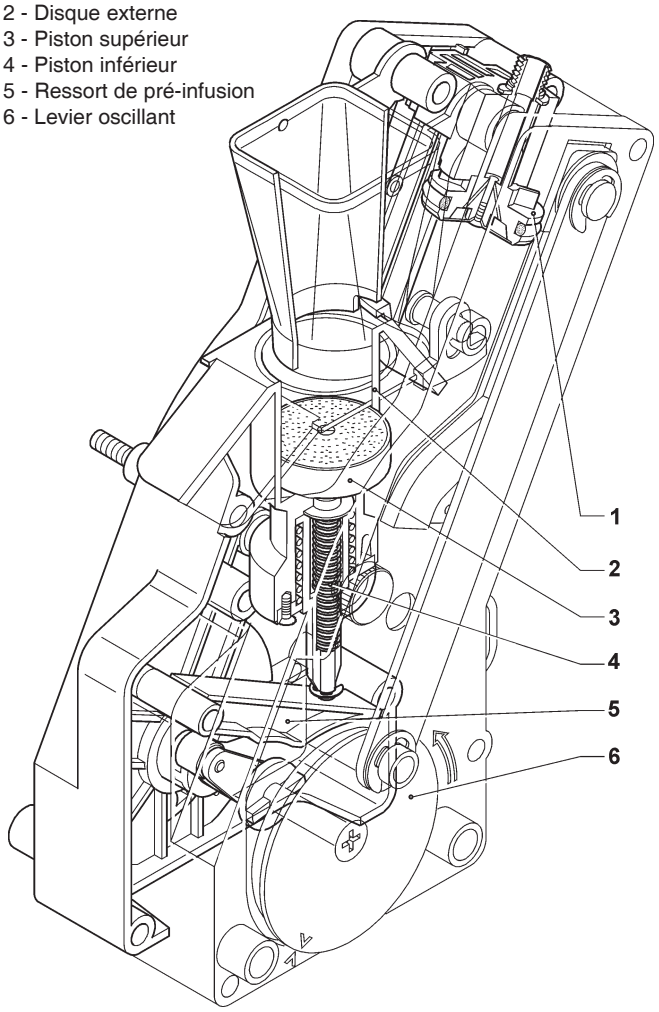
FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Après toute mise en route de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant que le cycle normal soit démarré, pour garantir la mise en place du dispositif dans sa position initiale.
Lorsqu'on effectue une sélection de café le moulin se met en route jusqu'à remplir la chambre du doseur du café.
Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est délivrée dans le groupe café.
Le café tombe alors dans la chambre d'infusion (1) placée en position verticale (voir fig. 17).
La manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque externe (2) par rapport au groupe, tourne de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir fig. 18).
Sous la pression de l'eau le ressort de pré-infusion (5) s'affaisse et le piston inférieur (4) s'abbaisse de 4 mm, ce qui comporte la formation d'un coussin d'eau qui permet une utilisation uniforme de la pastille de café.
A la fin de la distribution, durant une pause de 3 secondes, le ressort de pré-infusion (5) expulse la couche d'eau au travers de la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en même temps pressant légèrement la pastille de café usée.

Fig. 17

1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant



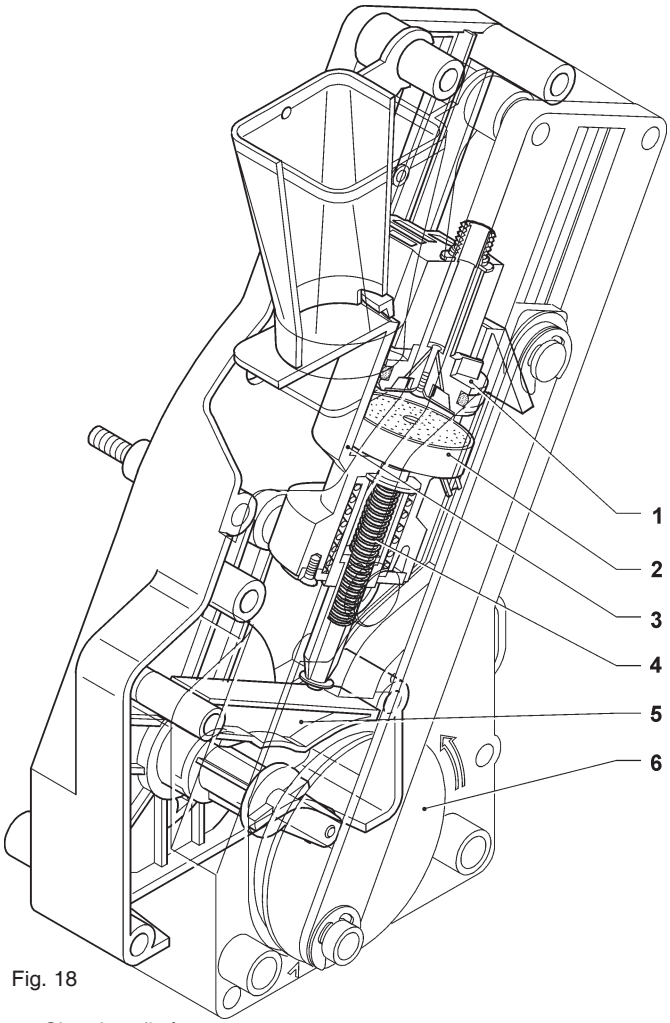


Fig. 18

1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inféarieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (6).
Durant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, le racleur placé sur l'entonnoir du café empêche le mouvement de la pastille usée en la faisant tomber.
Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort haut.

CONTROLES ET REGLAGES

Pour obtenir les résultats meilleurs par rapport aux produits utilisés, il faut contrôler :

- La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.
- La granulométrie du café moulu.
- Le dosage des différentes poudres.
- La température des boissons.
- La dose d'eau.

Si les réglages doivent être modifiés, suivre les indications des paragraphes qui suivent.
Le dosage des différentes poudres, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.
Pour les changer, il faudra suivre les procédures de programmation.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

REGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes :

- température café (en sortie du bec) : 85-89° C environ ;
- température solubles (en sortie du bec) : 75° C environ ;

Le réglage standard du distributeur prévoit que toutes les sélections aient le même prix exprimé en Nr. de monnaies de base.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température des chaudières est contrôlée par le logiciel (95° par défaut) et peuvent être réglées directement à partir du menu.

REGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café fonctionne avec des doses de café de 5,5 à 8,5 gr., et en plaçant correctement le piston supérieur. Pour changer la position du piston (voir fig. 19) il faut :

- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment ;

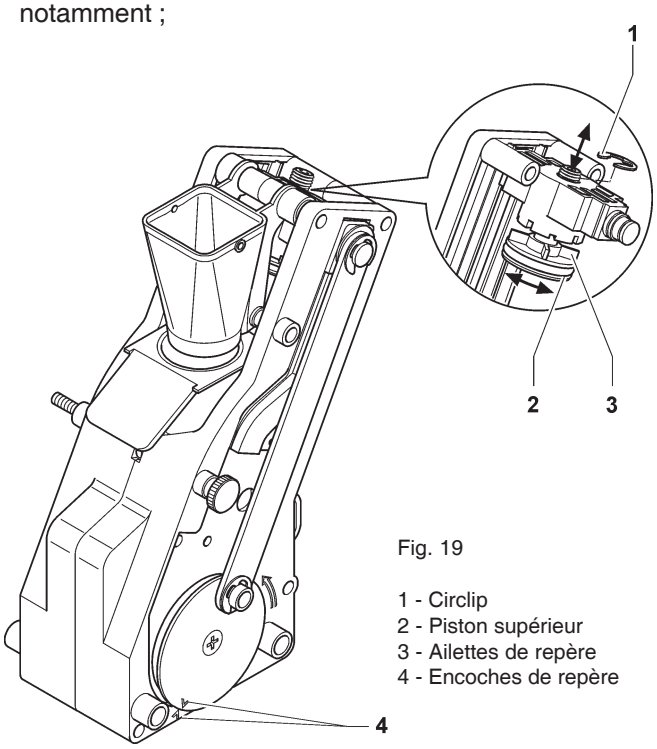


Fig. 19

1 - Circlip
2 - Piston supérieur
3 - Ailettes de repère
4 - Encoches de repère

- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment :

  encoches moins profondes pour les doses de 5,5 à 7,5 gr. ;

  encoches plus profondes pour les doses de 6,5 à 8,5 gr.

REGLAGE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir fig. 20), et notamment :

- tourner le bouton dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse ;
- tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

Cette opération doit être effectuée lorsque le moteur du moulin à café est en marche.

NB : Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture :

plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

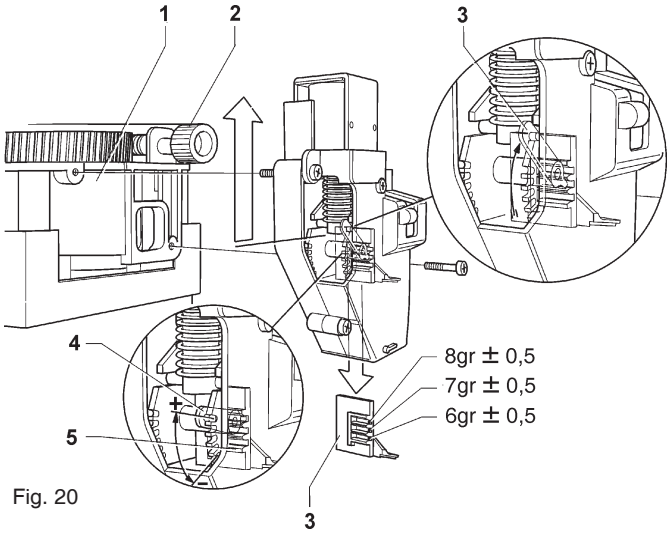


Fig. 20

1 - Moulin
2 - Bouton de réglage mouture
3 - Registre de dose
4 - Levier de réglage de dose
5 - Encoches de repère

RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFE

Le levier de réglage de dose peut être placé dans une des 6 encoches possibles, tout en considérant que :

- en levant le levier la dose augmente :
- en baissant le levier la dose diminue :
- à chaque encoche correspond un variation de dose de 0,25 gr. environ.

En plus, en tournant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir fig. 20) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont :

- basse 6 gr. ± 0,5
- moyenne 7 gr. ± 0,5
- haute 8 gr. ± 0,5

Pour prélever la dose il suffit de déposer le groupe café et utiliser la fonction spéciale du menu "test" à partir du mode "Technicien" (voir paragraphe concerné).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 19).

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CAPTEUR DE LA TASSE

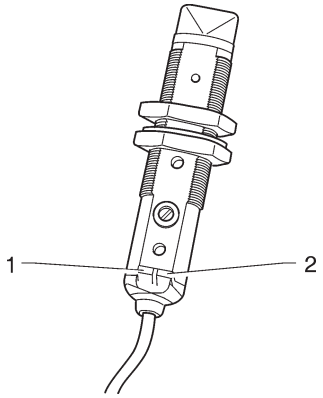
Certains modèles sont équipés d'un capteur de tasse qui décèle la présence d'objets interposés entre le catadioptre et le capteur même.
Le capteur est doté de deux LED d'indication d'état :

- Le LED vert allumé indique que le capteur est alimenté
- Le LED orange allumé indique que le capteur détecte un objet

Pour bien fonctionner, il est nécessaire que l'émetteur et que le catadioptre situé en face de lui restent toujours propres.

Fig. 21

1- LED vert
2 - LED orange



Notes sur la programmation

L'électronique de contrôle de l'appareil permet d'utiliser de nombreuses fonctions.
L'appareil est fourni avec une table des doses qui décrit les diverses fonctions et lay out prévus pour le modèle, et qui reporte le diagramme de flux du menu de programmation.
Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus.
La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes spécifiques (PC, Flash, Upkey, etc.)
Les messages de l'afficheur qui présentent l'opération en cours sont fixes alors que l'éventuelle demande adressée à l'usager clignote.

MISE EN ROUTE

En fermant la porte de l'appareil, pendant quelques secondes, on visualise sur l'écran le numéro de la version du logiciel à bord.

Après quelques secondes l'appareil se place en mode de fonctionnement normal ; l'écran visualise le message d'invitation à sélectionner une boisson.

ETATS DE FONCTIONNEMENT

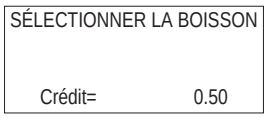
L'appareil peut se trouver en trois différents états de fonctionnement ; les différentes fonctions sont activées par les positions des touches du pavé numérique.
Les états possibles sont les suivants :

FONCTIONNEMENT	FONCTIONS
Service normal	acceptation monnaies distribution boissons
Menu du chargeur	essais de distribution entretien D.A.
Menu du technicien	programmation de paramètres

MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL

Durant le fonctionnement normal, l'afficheur présente le message destiné à l'usager en l'invitant à sélectionner la boisson.
La fonction des touches peut être différente en fonction du lay out et des choix effectués durant la programmation.

Lorsqu'on introduit des monnaies ou un système de paiement, le crédit disponible d'affiche.



Durant la distribution, une barre d'état apparaît elle aussi pour indiquer le niveau de préparation de la boisson.

En présence d'une anomalie détectée par le système de contrôle, un message d'erreur apparaîtra pour indiquer le type de problème rencontré :

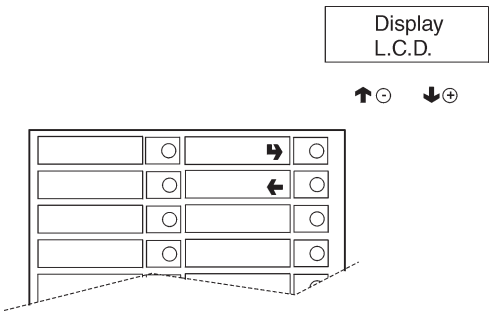
Au terme de la distribution, l'afficheur demande pendant quelques secondes de prélever la boisson et l'appareil se prépare pour effectuer une autre distribution.

MODE DE NAVIGATION

L'interaction entre le système et l'opérateur a lieu à travers les éléments suivants :

- Affichage à cristaux liquides (LCD) 4 lignes pour 20 caractères.
- Panneau des boutons poussoirs externe à sélection directe ou, dans l'alternative, à touches numériques qui, dans les modalités "Chargeur" et "Technicien", remplissent les fonctions suivantes (voir fig. 21):

Fig. 21



Touches Défilement "↓" et "↑" :

Elles permettent de passer à l'option de menu suivante ou précédente ou de modifier les valeurs (touche + et touche -).

Touche Validation "↵" :

Elle permet de passer d'un menu à un sous-menu ou de confirmer les données affichées.

Touche Sortie "←" :

Elle permet de retourner d'un sous-menu au menu du niveau supérieur, ou bien d'annuler les données présentes. En plus elle consent le passage du mode "Chargeur" au mode "Technicien" et vice versa.

MENU DU CHARGEUR

En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation placé sur le compartiment monnayeurs, l'appareil se trouvera en mode "Menu chargeur"
Sur le visuel il sera affiché la première option du menu "chargeur" avec une série de numéros qui permettent d'identifier le niveau du menu dans lequel on se trouve.
Avec la touche de validation "↵" on accède au menu.
Avec la touche de Sortie "←" on revient au menu précédent.

STATISTIQUES

Toutes les données relatives au fonctionnement de l'appareil sont mémorisées soit à l'aide de compteurs généraux soit de compteurs relatifs pouvant être mis à zéro sans aucune perte des données totaux.

IMPRESSION

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine touche-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques. L'impression indique aussi le Identité l'appareil, la date et la version du logiciel.
Pour effectuer l'impression, procéder de la manière suivante :

- À partir de la fonction impression, appuyer sur la touche de validation "↵" : l'afficheur présente le message "Valider ?"
- Brancher l'imprimante
- Appuyer sur la touche de validation "↵" pour lancer l'impression

AFFICHAGE

Une pression sur la touche de validation "↵" permet d'afficher en séquence les mêmes données qui peuvent être obtenues grâce à l'impression des statistiques aussi bien pour les compteurs totaux que pour les compteurs relatifs.

EFFACEMENT

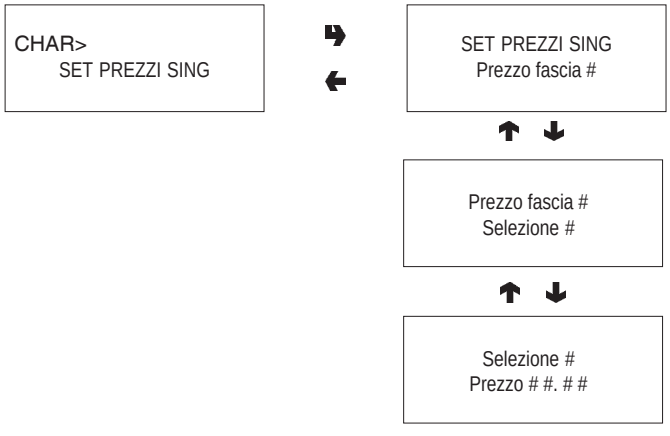
Les statistiques peuvent être mises à zéro pour de compteurs relatifs de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :

- Sélections
- Pannes
- Données monnayeurs

En appuyant sur la touche de validation "↵" il sera affiché la requête "Valider ?", qui clignote Si on appuie sur la touche de validation "↵", la demande de validation s'affiche en clignotant.
Si on appuie à nouveau sur la touche de validation, l'afficheur présente pendant quelques secondes le message "Exécution" et les statistiques sont remises à zéro.

PRIX SELECTIONS

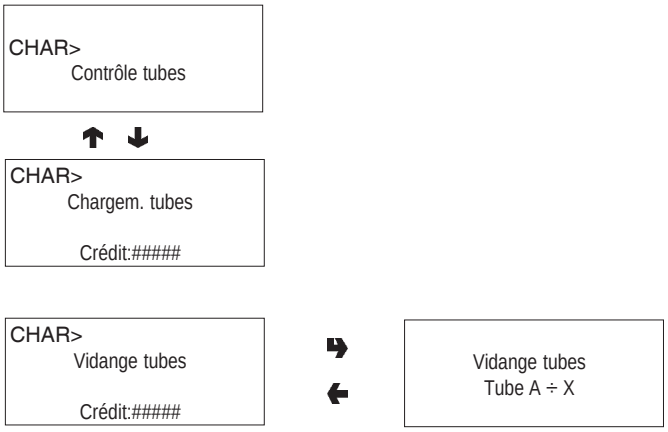
Cette fonction permet de modifier le prix de vente pour chaque sélection et pour chaque tranche horaire éventuellement programmée.



© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CONTROLE DE TUBES DE RESTITUTION

Une fois que la fonction "Contrôle tubes" est ouverte on peut charger ou vidanger manuellement les tubes de restitution.
Après confirmation du chargement, il sera affiché "Crédit : ——" ce qui correspond à la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour la restitution ; en introduisant dans le sélecteur la monnaie choisie, la valeur affichée du crédit présent dans le tubes, disponible pour la restitution, est augmentée.
Après confirmation de la vidange des tubes, on peut établir lequel des tubes doit être vidé. A chaque pression de la touche de validation "↳", une monnaie et rendue par le tube actif.



AFFICHAGE TEMPÉRATURE

Cette fonction permet de lire, directement en °C, les températures relevées dans la chaudière.
Le symbole "○" indique que la résistance de la chaudière ne chauffe pas ; le symbole "●" indique que la résistance de la chaudière chauffe.

DISTRIBUTIONS D'ESSAI

Pour les essais de distribution complets ou partiels, chaque bouton (ou combinaison de touches, en fonction des modèles) actionne la sélection correspondante (voir tableau des doses des sélections).

N.B. :pour les sélections à base de café expresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau ne sont distribués que les ajouts ; si la sélection ne prévoit aucun ajout, l'afficheur fera apparaître "Sél. Désactivée".

Les essais de distribution possibles sont :

- Distribution complète
- Distribution eau seule
- Distribution poudre seule
- Distribution sans accessoire (sans gobelet, sucre et palette)
- Distribution accessoires seuls (gobelet, sucre et palette)

PRÉ-ALARMES GSM

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, une signalisation mentionnant "en épuisement" lorsqu'il manque un certain nombre (programmable) de morceaux ou de grammes de poudre d'un produit donné. Cette fonction met à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes.

TRANSFERT EVADTS

Si l'on active cette fonction, l'appareil se place en attente de la connexion avec un dispositif pour la saisie des statistiques EVADTS.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

MENU DU TECHNICIEN

Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions du logiciel pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles sont regroupées selon une logique d'emploi et n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus.
La version logicielle peut être mise à jour en utilisant les systèmes appropriés (PC, Flash, Upkey, etc...).
Pour de plus amples informations et des explications détaillées, consulter le tableau des doses (layout sélections) fourni avec l'appareil, en se référant à la version du logiciel de la machine.
Si l'on appuie sur la touche "🡐" à partir du mode "Chargeur", l'appareil se place en modalité "menu Technicien".

Note :

Si l'on appuie sur la touche "🡐" à partir du menu Technicien, l'appareil se place en modalité Chargeur.
La première option du menu technicien est affichée, et permet d'obtenir le fonctions suivantes :

PANNES

L'appareil est doté de plusieurs capteurs qui permettent de surveiller les divers groupes fonctionnels.
Quand une anomalie est détectée, l'afficheur de la machine présente le type de panne, et l'appareil (ou une partie de lui) est mis hors service.
Les pannes détectées sont mémorisées dans des compteurs spécifiques ; les pannes gérées par le logiciel peuvent se référer à des groupes fonctionnels non présents sur le modèle pris en considération ; quoi qu'il en soit, elles restent énumérées lorsqu'on déroule le menu.

LECTURE PRÉSENTES

Quand on se trouve dans le menu "Pannes", une pression sur la touche de validation "🡒" fait apparaître les pannes présentes.
Si aucune panne n'est décelée, l'actionnement de la touche "🡒" comportera l'affichage du message "Fin pannes".

Les pannes possibles seront affichées dans les cas suivants :

Absence d'eau

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé pendant une minute ; l'électrovanne d'entrée d'eau reste excitée jusqu'au retour de l'eau.

Chaudière Expresso

La machine se bloque si après 10 minutes de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection l'eau dans la chaudière n'a pas atteint la température programmée.

Chaudière Instant

La machine se bloque si après 20 minutes de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection l'eau de la chaudière de solubles n'a pas atteint la température de service.

Becs de distribution mobiles

Si les becs n'atteignent pas le point de distribution, l'appareil est mis hors service.

Absence de gobelets

Lorsque le microrupteur d'absence de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné. Si, après un tour complet, le microrupteur n'est pas encore fermé, l'appareil est mis hors service.
Si la machine est pourvue d'un capteur de tasses (en option), elle affiche le message "Sans gobelets". Cette fonction permet de déterminer si la panne doit bloquer la machine ou bien la laisser disponible pour la vente avec tasse.

Groupe Expresso

Cette panne est causée par un blocage mécanique du groupe d'infusion; la machine désactive les sélections à base de café.

Absence de café

Si, après 15 secondes qui suivent l'activation du moulin à café, la dose de café n'est pas ajoutée, les sélections à base de café sont désactivées.

Distribution café

Si après déclenchement de la dose de café moulu le microrupteur du doseur café signale la présence de café dans la chambre du doseur, les boissons à base de café sont mises hors service.

Compteur volumétrique

Aucun comptage du compteur volumétrique dans un délai de temps maxi.

Bac des eaux usées plein

Après intervention du flotteur du bac de récupération des eaux usées.

Air-break

La machine se bloque si après 7 sélections de produits le microrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau dans l'air-break.

Monnayeur

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion pendant plus de 2 secondes sur une ligne du validateur, ou alors que la communication avec le monnayeur sériel ne se produit pendant plus de 30 secondes (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

Données de RAM

Une ou plusieurs zones de la mémoire RAM contentent des données altérées ayant étées corrigées avec les valeurs par défaut.
L'appareil continue à fonctionner, mais il est préférable de prévoir une ré-initialisation aussitôt que possible.

Carte de contrôle machine

Aucun dialogue ne se produit entre carte de U.C.T. et carte de contrôle machine.

MISE A ZERO

Après confirmation de cette fonction, toutes les pannes présentes sont mises à zéro.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

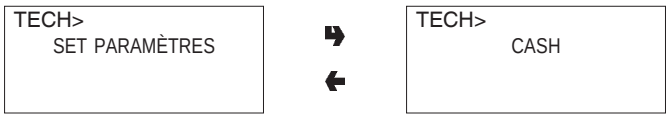
ECLAIRAGE EXTERNE

On peut définir si les lampes d'éclairage des panneaux doivent être allumées ou non lorsque l'appareil est hors service ou que la plage "Energy saving" est activée.

PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES

CASH

Ce groupe de fonctions permet de gérer tous les paramètres relatifs aux systèmes de paiement et aux prix de vente.



PRIX DES SELECTIONS

On peut charger quatre prix différents pour chaque sélection, qui sont activés par rapport aux plages horaires, si activées. Les prix peuvent être programmés, pour chacune des 4 plages horaires (de 0 à 65.535), soit en mode global (même prix pour toutes les sélections) soit par sélection simple. Par conséquent, si on doit vendre la pluspart des produits au même prix, il conviendra donc de programmer le prix en mode global et de changer le prix des sélections ayant un prix de vente différent.

Plages horaires

Il sont prévues quatre plages horaires programmables pour la vente des produits aux prix différents.
Les plages horaires sont programmables par heures (de 00 à 23) et par minutes (de 00 à 59) de départ et de fin.
Si les horaires de début et fin de plage sont posés à 00.00 la plage horaire est désactivée.
L'horaire de référence est donné par une horloge interne programmable par:
jour/mois/année/jour de semaine 1-7
et puis par
heures/minutes/secondes.
Si les horaires de début et fin de plage sont posés à 00.00 la plage horaire est désactivée.

MONNAYEURS

On peut choisir lequel des protocoles prévus pour le système de paiement doit être habilité et puis en contrôler les fonctions.
Les systèmes de paiement disponibles sont les suivants:

- Executive
- Validatori
- BDV
- MDB

Après choix d'un des systèmes on peut en contrôler les fonctions.

EXECUTIVE

Pour le système Executive il sont prévus les options suivantes :

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDATEURS

Lorsque la fonction "Lignes Validat." (programmation des lignes) du menu “technicien” est activée on peut changer la valeur des 6 lignes de monnaie, de A à F, du validateur.

BDV

Les menus des protocoles BDV permettent de définir les fonctions suivantes.

Type de vente

Cette fonction consent de choisir le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou individuelle. Lors d'une distribution multiple, le change de monnaie n'est pas rendu automatiquement à la fin d'une distribution, mais le crédit reste disponible pour d'autres distributions. En appuyant sur le bouton de récupération monnaie, le crédit sera remis si son valeur est plus basse de celle du reste maximum.

Refus du reste

Permet de valider/exclure la restitution du crédit si aucune distribution n’est effectuée.
Une fois activée, cette fonction empêche de rendre la monnaie jusqu'à ce que la première distribution a eu lieu. Mais si pour n'importe quelle raison aucune distribution ne s'est produite, la monnaie sera rendue.

Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

Change maximum

Il est possible de programmer une limite au montant total du reste que le monnayeur paiera au moment de l'actionnement du bouton de restitution monnaie ou après une distribution individuelle.
La valeur peut être programmée de 0 à 250 pièces de monnaie base. Le crédit éventuel excédant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

Pièces de monnaie acceptées

Il est possible de définir quelles pièces, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées.
Pour une correspondance entre la pièce et la valeur, il est nécessaire de contrôler sur le monnayeur l’étiquette où la position des pièces de monnaie est indiquée.

Pièces de monnaie non acceptées

Permet de programmer le refus d’une pièce de monnaie en condition de “montant exact”.
Pour une correspondance entre la pièce et la valeur, il est nécessaire de contrôler sur le monnayeur l’étiquette où la position des pièces de monnaie est indiquée.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Boutons de distribution

Cette fonction permet d'activer ou non les boutons présents sur le monnayeur pour décharger les pièces présentes dans les tubes de restitution du reste.

Valeur du "montant exact" (seulement BDV)

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de “montant exact”. Les combinaisons possibles de vide des tubes sont indiquées ci-dessous. Tout simplement, la combinaison est décrite en se référant aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les pièces de monnaie ayant une plus faible valeur et le tube C les pièces ayant une valeur plus importante.

0	=	A ou (B et C)
1	=	A et B et C
2	=	seulement A et B
3	=	A et (B ou C)
4	=	seulement A
5	=	seulement A ou B (défaut)
6	=	A ou B ou C
7	=	seulement A ou B
8	=	seulement A ou C
9	=	seulement B et C
10	=	seulement B
11	=	seulement B ou C
12	=	seulement C

Périphérique C.P.C.

Elle indique au monnayeur si des périphériques ont été installées ou retirées de la liaison sérielle (périphériques de type C.P.C - par défaut l’unité de vérification est toujours activée).

Niveau minimum dans les tubes

Permet d’anticiper le message qui indique à l’utilisateur “d’insérer de l’argent compté”, en ajoutant un nombre de pièces allant de 0 à 15 au nombre de pièces programmé pour déterminer l’état de tubes pleins.

Vente libre VMC

La plupart des systèmes de paiement avec protocole BDV est prévoit la fonction de vente libre.
Il existent quand même des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.
Dans ce cas, lorsqu'on doit distribuer gratuitement des produits, il faut d'abord habiliter la vente libre VMC (vending machine control, qui par défaut est désactivée), et mettre à zéro les prix de ces mêmes sélections.

MDB

Les menus du protocole MDB permettent de définir les fonctions suivantes.

Type de vente

Permet de programmer le mode de fonctionnement pour une distribution multiple ou individuelle. Avec la distribution multiple, le reste n’est pas automatiquement rendu à la fin d’une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d’autres distributions. En appuyant sur le bouton de récupération des monnaies (si la fonction est habilitée), le crédit restant sera restitué jusqu’à la valeur de reste maximum.

Refus du reste

Cette fonction consent d'activer/désactiver le fonctionnement du bouton de récupération monnaie.

Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

Change maximum

Il est possible de programmer une limite au montant total du reste que le monnayeur paiera au moment de l'actionnement du bouton de restitution monnaie ou après une distribution individuelle.
Le crédit éventuel excédant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

Pièces de monnaie acceptées

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées lorsque les tubes de restitution sont pleins.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

Pièces de monnaie rendues

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles disponibles dans les tubes, doivent être utilisées pour rendre le reste. Ce paramètre n’est actif qu’avec des monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto changer payout).
Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

Billets acceptés

Il est possible de définir quels billets, parmi ceux reconnus par le lecteur, doivent être acceptés.
Pour la correspondance billet/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du lecteur.

Niveau minimum tubes

Permet de programmer le nombre de monnaies entre 0 et 15 pour déterminer l’état plein des tubes et l’avis adressé à l’usager “introduire le montant exact".

Pièces de monnaie acceptées avec “montant exact”

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées lorsque la machine est en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

Billets acceptés avec “montant exact”

Il est possible de définir quels billets, parmi ceux reconnus par le lecteur, doivent être acceptées lorsque la machine est en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance billet/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du lecteur.

FONCTIONS COMMUNES

RESTE IMMÉDIAT

Normalement, le montant correspondant à une sélection est encaissé après que l'appareil a envoyé le signal "Sélection réussie".
Si l'on habilite cette fonction (désactivée par défaut), le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.

POINT DECIMAL

En appuyant sur la touche de validation "↵" on affiche la position du point décimal, et notamment :

0	point décimal désactivé
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

En appuyant sur la touche de validation "↵", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

MASTER/SLAVE

Le système de contrôle de l'appareil prévoit la mise en batterie avec d'autres distributeurs automatiques à l'aide de kits d'installation prévus à cet effet.
Ceci permet l'emploi d'un seul système de paiement pour plusieurs appareils.
Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré en tant que "Master", en prenant ainsi le contrôle du deuxième appareil ou bien en tant que "Slave", soit en laissant le contrôle à l'autre appareil.
Pour pouvoir utiliser la fonction, il est nécessaire qu'un clavier numérique soit présent dans la batterie.
Il a été prévu de pouvoir installer un clavier numérique sur l'appareil pour gérer les appareils slave sans clavier ni afficheur.
Par défaut, la fonction de configuration Master/Slave est désactivée.
Pour l'activer, il faut définir lequel des appareils sera le Master et lequel l'appareil Slave, aussi bien au niveau du logiciel de la machine Master qu'au niveau du logiciel de la machine Slave.
Au cas où sur l'appareil Master il serait prévu un système de paiement Executive en **modalité "Price Holding"**, l'information doit être configurée également au niveau du logiciel de la machine Slave.
En cas de faute de branchement électrique, les deux appareils afficheront le message "panne communication".

SÉLECTIONS COMBINEES

Pour sélection combinée on entend l'association de deux sélections, une de l'appareil master et l'autre de l'appareil slave, avec un même nombre (de 80 à 89) à vendre à un seul prix.
Etant donné la nécessité du pavé des touches numériques pour la programmation et la gestion des sélections combinées, le menu correspondant ne se **trouve que dans le logiciel de l'appareil snack**.
Si l'une des deux sélections n'est pas disponible, la sélection combinée n'est pas distribuée. Si l'option 'Reste immédiat' n'est pas activée sur l'appareil master il se peut que la première sélection ne se produise pas. De toute façon, dans ce cas, le montant total sera rendu. En cas de non-réussite de la deuxième aussi, on peut décider si garder ou rendre le montant entier en activant ou non l'option **"Restitution change virtuel".**

RESET SLAVE

Cette fonction permet de ramener aux valeurs de défaut la programmation relative à un slave.

MONITOR

Avec cette fonction, il est possible de dérouler toutes les informations relatives à un slave éventuellement relié.
Lorsqu'on allume l'appareil slave alors que l'afficheur est positionné sur cette fonction, ce dernier affiche en séquence les informations du slave relatives à :

- la version du logiciel
- le type de slave (XX, 0X, 9XX)
- la présence de photocellules de relèvement de la distribution
- le nombre de plateaux et de compartiments
- la présence du dispositif de blocage de l'ouverture du compartiment de prélèvement
- la température de la sonde interne.

Pour sortir de la fonction, il est nécessaire de mettre l'appareil master hors tension.

SÉLECTIONS

Le menu sélections se compose par différents sous-menus qui permettent de charger plusieurs paramètres.

DOSE D'EAU

Pour chaque bouton de sélection on peut mémoriser la dose d'eau (exprimée en impulsions du compteur volumétrique pour les modèles Espresso et en cc pour les modèles Instant) pour chaque produit dont la sélection se compose ; il sera affiché le nom du produit concerné.

GESTION MIXERS

Pour chaque touche de sélection on peut programmer la durée de mixage pour chaque dose d'eau composant la sélection même.
La durée peut être entrée en deux manière différentes :

Absolue

c'est-à-dire indépendante du temps d'ouverture de l'électrovanne. La valeur de la durée de mixage est programmée en dixièmes de seconde pour les modèles Instant et en impulsions du compteur volumétrique pour les modèles Espresso.

Relative

c'est-à-dire par différence, en plus ou en moins, par rapport au moment de la fermeture de l'électrovanne.
La valeur de la durée de mixage est toujours exprimée en dixièmes de seconde.

DÉBIT DES ÉLECTROVANNES

On peut entrer la valeur du débit de chaque électrovanne en cc/s (la valeur en cc/s par défaut est indiquée sur le tableau de doses des sélections), ce qui permet de calculer les doses en cc à distribuer.

RETARD DU SIGNAL SONORE

Pour permettre à la boisson de provenir du mixer et d'arriver dans le gobelet, il est possible – pour chaque sélection – de programmer le temps de retard entre la fin effective de la distribution et le signal de fin de distribution adressé à l'utilisateur.

DOSE DE POUDRE

Pour chaque bouton de sélection on peut programmer la dose de poudre exprimée en grammes pour chaque produit dont la sélection se compose ; sur le visuel il sera affiché le nom du produit concerné.
On peut quand même programmer les doses d'un produit en mode "Global", soit changer toutes les sélections en même temps.

DÉBIT DES DOSEURS

Aifin que la conversion des valeurs de la dose de produit soit correcte, il est possible de programmer la valeur du débit de chacun des doseurs en gr/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

ACCESSOIRES

Pour chaque bouton de sélection on peut activer/désactiver la distribution de gobelet, palette et sucre.

ETAT DES SELECTIONS

Pour chaque bouton de sélection on peut établir s'il doit être activé ou non.

ASSOCIATION TOUCHES/SÉLECTION.

Cette fonction permet de modifier l'ordre des sélections associées au clavier.
Sur l'afficheur apparaît, en séquence, la liste des sélections prévues et une pression sur la touche de destination mémorise l'association.

DISPOSITION SÉLECTION

Il est possible, lorsque l'afficheur est positionné sur cette fonction, de lire la sélection à laquelle est associée la touche qui est pressée.

CODE DU PRODUIT

Avec cette fonction, il est possible d'attribuer à chaque spirale un code d'identification de 4 chiffres pour l'élaboration des statistiques.

PARAMÈTRES DISTRIBUTEURS

TEMPÉRATURES CHAUDIÈRES

Cette fonction permet de régler la température de service, exprimée en °C, de la chaudières installées sur l'appareil.
Après choix de la chaudière concernée, en appuyant sur al touche de validation "↵" on verra que la température correspondante clignote, et cela signifie qu'elle peut être changée.

BIDON

Permet de définir si l'alimentation en eau de l'appareil provient du réseau ou du réservoir interne.

HABILITATION TOUCHE LAVAGE

Cette fonction permet d'habiliter le fonctionnement de la touche lavage mixer.
Normalement, la touche est désactivée.

CHAUFFAGE MIXERS

Si la fonction est activée et si aucune boisson chaude n'a été distribuée durant les 3 dernières minutes ou bien si des boissons froides ont été distribuées au cours des 5 dernières minutes, une petite quantité d'eau chaude est distribuée dans les mixer avant les sélections de café soluble court, café soluble "macchiato" et expresso "macchiato".

REFROIDISSEMENT MIXERS

Cette fonction est disponible lorsque la machine permet aussi de distribuer des boissons froides ; si la fonction est activée et si aucune boisson froide n'a été distribuée durant les 5 dernières minutes ou bien si des boissons chaudes ont été distribuées au cours des 3 dernières minutes, une petite quantité d'eau froide est distribuée dans le mixer avant la distribution.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CYCLES RAPIDES

En activant cette fonction on élimine certains temps utiles pour obtenir une meilleure qualité de la boisson ;

sur les modèles Instant

- tous les produits dont la boisson se compose sont distribués en même temps ;

- les temps d'"après-mixage" sont éliminés.

sur les modèles Espresso

- l'infusion préliminaire du moulu ne se produit pas.

CONFIGURATION COMPTEUR DE REGENERATION

On peut afficher le message
"Régénérer adoucisseur"
lorsqu'on accède au mode "Chargeur" après un nombre programmable de distributions.

LAVAGE AUTOMATIQUE DES MIXERS

On peut programmer l'heure où il doit se produire un lavage automatique des mixers ainsi qu'une rotation des groupes d'infusion installés. En posant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (défaut).

RETARD ROTATION COLONNE

Cette fonction permet de déterminer le temps de retard de l'arrêt de la rotation du dispositif de mise en colonne des gobelets pour compenser d'éventuelles inerties dues au type de gobelet.

ENERGY SAVING

Pour économiser de l'énergie électrique pendant les horaires où l'appareil n'est pas utilisé, cette fonction permet de mettre hors service le chauffage des chaudières et/ou les lumières d'éclairage extérieur.
On peut programmer sur base hebdomadaire 2 plages horaires de mise hors service ; les jours de la semaine sont identifiés par un numéro progressif (1=lundi, 2=mardi etc.).
La même plage ne peut comprendre des jours de semaines différentes.
En cas d'erreur de programmation des plages horaires comportant leur chevauchement, l'appareil restera allumé pour la période de temps la plus brève.
Si par exemple on veut programmer les plages d'économie d'énergie (energy saving) en sorte de mettre en route l'appareil de 07.00 à 22.00 pendant les jours de la semaine et de l'éteindre le samedi et le dimanche, les plages devront être programmées, sous le menu correspondant, comme illustré sur le tableau suivant.

jour		1	2	3	4	5	6	7
plage 1	début	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fin	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
plage 2	début	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fin	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

CAPTEUR TASSE

L'appareil peut être équipé avec un "capteur tasse" (option) composé par une photocellule qui décèle la présence d'un objet dans le compartiment de distribution.
Lorsque cette fonction est activée, si un objet est décélé dans le compartiment de distribution, aucun gobelet n'est décroché et il apparaît le message "Sans gobelet".
On peut quand même définir si, après deux essais de déclenchement du gobelet sans que la photocellule décèle des objets dans le compartiment de distribution, la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser fonctionner pour l'emploi avec tasse.
L'éventuelle lampe d'éclairage du compartiment de distribution est contrôlée par le capteur de tasses.
Si le gobelet reste inséré, à la demande d'une sélection successive, le message "enlever le gobelet" apparaît.

PORTE AUTOMATIQUE

L'appareil peut être équipé d'un dispositif permettant de soulever automatiquement la trappe de prélèvement des boissons (en option).
La fonction permet de programmer le laps de temps (exprimé en secondes) durant lequel la trappe doit rester ouverte ; la période commence à partir du signal sonore de fin de distribution et peut être programmée de 0 à 15 secondes. De toute façon, la trappe est relâchée lorsque la sélection successive démarre.
Si le capteur de tasse est monté, la trappe est retenue durant une période programmable de 0 à 30 secondes (2 par défaut) de prélèvement de la boisson.
En parallèle, il est possible de monter une lampe pour éclairer le compartiment de prélèvement.

CYCLE DÉCAFÉINÉ

Si l'on active cette fonction, la distribution de la poudre de café soluble (si celle-ci est présente) a lieu en deux temps afin d'améliorer la présentation de la boisson.

PRÉ-MOUTURE

Cette fonction permet d'activer ou non la mouture de la dose de café pour la sélection suivante.
Ceci permet de réduire le temps de distribution d'une sélection de café. Par défaut, la sélection est désactivée.

AFFICHEUR

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs à l'affichage à l'écran.

LANGUE

On peut choisir une des langues prévues par le logiciel pour l'affichage des messages.

ACTIVATION DU MESSAGE PROMOTIONNEL

Lorsqu'on est dans ce menu, après actionnement de la touche de validation "↵" il sera affiché si le message promotionnel est activé ou non.
Le message de 4 lignes, peut être écrit à l'aide des touches "↑" et "↓" pour faire défiler les caractères disponibles.
Après actionnement de la touche de validation le premier caractère pouvant être changé clignote.
Le message est enregistré à l'aide de touche "←".

RÉGLAGE DU CONTRASTE LCD

Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur d'un minimum de 5 % à un maximum de 99 % (par défaut).

PRE-SÉLECTIONS

En fonction des prédispositions définies via logiciel, il est possible d'utiliser les touches "-" et "+" pour varier la quantité de sucre ou, éventuellement, de thé ou d'eau.
Il prévu de pouvoir activer des poussoirs de sélection pour obtenir des distributions :

- sans gobelet ;
- extra sucre, c'est-à-dire une quantité supérieure (programmable) de sucre pour toutes les sélections dans lesquelles il est distribué ;
- sucre, adjonction de sucre pour les sélections amères ;
- extra lait, c'est-à-dire une quantité supérieure (programmable) de lait pour toutes les sélections dans lesquelles il est distribué ;

Les symboles ■■■□□ afficheront l'écart par rapport à la dose moyenne.
Pour la présélection choisie, il est possible de varier la dose de produit ainsi que celle du prix de la sélection.

DIVERS

Ce menu recueille quelques-unes des fonctions les moins utilisées relatives aux paramètres de l'appareil.

DONNEES GROUPE FRESH BREW

Non utilisé sur ce modèle

JUG FACILITIES

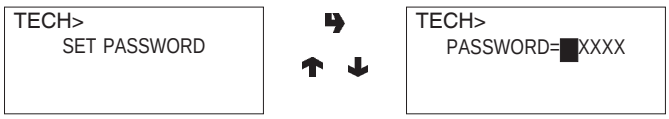
Pour certains modèles, équipés de clé spéciale, on peut obtenir un nombre (programmable de 1 à 9, 5 par défaut) de sélections sans gobelet pour remplir une carafe personnelle.

MOT DE PASSE (PASSWORD)

Il s'agit d'un code numérique de 5 chiffres qui est demandé pour entrer en programmation.
Par défaut, ce code est posé à 00000.

Configuration du mot de passe

Permet de configurer le mot de passe. Si l'on appuie sur la touche de validation "↵", le premier caractère se met à clignoter et il devient alors possible de le modifier.



Les touches "↑" et "↓" permettent de dérouler les valeurs disponibles ; une nouvelle pression sur la touche de validation permet de passer au caractère suivant.
Après avoir saisi le mot de passe, une pression sur la touche "↵" fait apparaître à l'écran le message "Valider ?" ; une nouvelle pression sur la touche de validation permet de mémoriser le mot de passe.

Activation de mot de passe

Cette fonction permet d'activer ou non la requête de mot de passe pour gagner l'accès au mode programmation. Par défaut, la requête de mot de passe est désactivée.

MASQUAGE MENU CHARGEUR

Cette fonction permet de définir les options du menu 'chargeur' qui doivent rester actives et celles qu'il faut désactiver.
Les numéros de référence du menu ne changent pas, même si certains d'entre eux sont désactivés.

GROUPE EXPRESSO

Avec cette fonction, il est possible de programmer la position de repos (ouverte ou fermée) de la chambre d'infusion du groupe espresso ; par défaut, la position de repos est ouverte (piston inférieur vertical).
Dans les modèles avec réchauffeur, si on programme la position de repos "fermée", la température des premières boissons distribuées augmente, mais en fonction des conditions d'utilisation, il pourrait s'avérer nécessaire d'effectuer plus souvent les opérations d'entretien du groupe infuseur.

LAVAGE GROUPE AUTOMATIQUE

Il est possible de programmer l'horaire où effectuer un lavage automatique et une rotation du groupe infuseur. Si on programme l'heure à 24.00, la fonction est désactivée (défaut).

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

STATISTIQUES

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées soit à l'aide de compteurs généraux soit de compteurs relatifs pouvant être mis à zéro sans aucune perte des données totaux.

COMPTEUR GÉNÉRAL

Un compteur électronique mémorise de façon appropriée toutes les distributions effectuées depuis la dernière remise à zéro.
Il est possible de lire le nombre de coups de la machine et pourvoir à sa remise à zéro.

AFFICHAGE GÉNÉRALES

En appuyant sur la touche de validation "↵" les données mémorisées sont affichées en séquence, et notamment :

1 - compteur de sélection individuelle ;

2 - compteur par plages ;

3 - compteur d'escompte ;

4 - compteur de pannes ;

5 - données monnayeur.

MISE A ZERO GÉNÉRALES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :
- sélections
- escomptes-majorations
- pannes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de validation "↵" il sera affiché la requête "Valider ?", qui clignote.
En appuyant sur la touche de validation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

AFFICHAGE RELATIFS

En appuyant sur la touche de validation "↵" les données mémorisées sont affichées en séquence, et notamment :

1 - compteur de sélection individuelle ;

2 - compteur par plages ;

3 - compteur d'escompte ;

4 - compteur de pannes ;

5 - données monnayeur.

MISE A ZERO RELATIFS

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :

- sélections

- escomptes-majorations

- pannes

- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de validation "↵" il sera affiché la requête "Valider ?", qui clignote.
En appuyant sur la touche de validation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

Audit protocole BDV

Les données relatives au monnayeur sont l'indication en devise réelle de :

Aud. 1 Argent dans les tubes
Argent présent à cet instant dans les tubes rendeurs de reste

Aud. 2 Argent aux tubes
Argent envoyé aux tubes rendeurs de reste

Aud. 3 Argent à la caisse
Argent envoyé à la caisse monnaies

Aud. 4 Restitution du reste
Total de l'argent restitué

Aud. 5 Argent distribué
Total de l'argent distribué manuellement

Aud. 6 Excédent
Argent excédent. Sommes payées en plus par le client, qui n'avaient pas été restituées (au cas où l'argent pour la restitution ne serait pas disponible)

Aud. 7 Total des ventes
Valeur totale des ventes.

Aud. 8 Change exact
Valeur des ventes dans la condition de "ne rend pas la monnaie".

Aud. 9 Distributions mixtes
Valeur totale des distributions payées de façon différente, par exemple d'autres types de paiement (C.P.C., jeton).

Aud. 10 Chargement manuel
Argent introduit dans le monnayeur avec la fonction de chargement manuel.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Audit protocole MDB

Aud. 1 Argent dans les tubes
Argent présent à cet instant dans les tubes rendeurs de reste.

Aud. 2 Argent aux tubes
Argent envoyé aux tubes rendeurs de reste.

Aud. 3 Argent à la caisse
Argent envoyé à la caisse monnaies.

Aud. 4 Restitution du reste
Total de l'argent restitué.

Aud. 5 Excédent
Argent excédent. Sommes payées en plus par le client, qui n'avaient pas été restituées (au cas où l'argent pour la restitution ne serait pas disponible).

Aud. 6 Vidange tubes
Valeur des monnaies distribuées dans la fonction "Contrôle tubes".

Aud. 7 Chargement tubes
Valeur des monnaies encaissées dans la fonction de chargement manuel.

Aud. 8 Ventes avec espèces
Valeur des ventes totales effectuées avec des espèces (monnaies + billets).

Aud. 9 Billets encaissés
Valeur des billets encaissés.

Aud.10 Recharge clé
Valeur de l'argent chargé dans la clé.

Aud.11 Vente clé
Valeur de l'argent encaissé à travers des distributions avec clé.

Aud.12 Argent distribué manuellement
Valeur des monnaies distribuées manuellement avec les boutons de distribution présents sur le monnayeur.

AFFICHAGE COMPTEURS

Cette fonction permet d'habiliter ou non l'affichage du nombre total de distributions effectuées dès la dernière mise à zéro des statistiques, lors de la mise en route de l'appareil.

IMPRESSION

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques générales" e "affichage des statistiques relatives"; L'impression indique aussi le code de machine, la date et la version du logiciel.
L'impression des statistiques peut se faire de manière partielle ou totale.
La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche "↳" la requête de "Valider ?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de validation "↳" on déclenche l'impression.

TEST

DISTRIBUTION

Cette fonction donne la possibilité d'obtenir, lorsque la porte est ouverte sans introduire le montant, pour chaque sélection, la distribution de :

- sélection complète
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires (gobelet, sucre et palette)
- seulement accessoires

FONCTIONS SPÉCIALES

L'entrée dans la fonction permet :

- D'actionner le groupe infuseur expresso ;
- De moudre et de décrocher une dose de café ;
- D'ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air en cas de vidage pour l'entretien de la chaudière ;
- L'installation manuelle de la chaudière.

AUTOTEST

La fonction permet de vérifier, de façon semi-automatique, le fonctionnement des principaux éléments de l'appareil. Une pression sur la touche "↳" affiche l'inscription "AUTOTEST" clignotante.
Il est possible de renoncer à chaque opération en passant à la suivante à l'aide de la touche "←"; si on valide avec la touche "↳" on lance le cycle d'autotest :

- Activation des moto-doseurs pendant 2 secondes
- Activation des mixers pendant 2 secondes
- Déclenchement d'un gobelet
- Déclenchement d'une palette
- Actionnement/remise en place des becs de distribution
- Rotation du groupe infuseur (uniquement pour les groupes infuseurs effectivement présents)
- Contrôle bouton lavage
- Contrôle micro-interrupteur plein marcs ; l'appareil reste en attente tant que le micro plein marcs n'est pas actionné manuellement
- Contrôle allumage lampes au néon
- Contrôle allumage lampe compartiment de distribution (si celle-ci est présente)
- Contrôle de pavé de touches ; l'appareil affiche le numéro de touche devant être appuyé et puis il attend l'activation avant de passer à la touche suivante
- Contrôle du fonctionnement de la sonde de température chaudière
- Contrôle fonctionnement signal sonore
- Contrôle fonctionnement monnayeur

DIVERS

Ce menu contient quelques sous-menus, dont l'utilisation est moins fréquente, qui permettent de contrôler les fonctions qui suivent.

IDENTITÉ D'APPAREIL

DATE INSTALLATION

Avec cette fonction on enregistre la date courante du système en tant que date d'installation.
La date est imprimée lors de l'extraction des statistiques.

PROGRAMMATION DU CODE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Code Machine" il est possible de changer le code numérique à huit chiffres d'identification de la machine (par défaut à 0).

PROGRAMMATION DU CODE EXPLOITANT

Lorsque le display affiche la fonction "Code Exploitant" il est possible de changer le code numérique à six chiffres d'identification des groupes machines (par défaut à 0).

INITIALISATION

Lorsque le display affiche la fonction "Initialisation" l'appareil peut être initialisé en remettant toutes les données par défaut à l'état initial.
Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données mémorisées ou de remplacement du logiciel.
Toutes les données statistiques sont mises à zéro.
L'enfoncement de la touche de validation "↵" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Valider ?". En appuyant une deuxième fois sur touche "↵" quelques paramètres sont demandés, et notamment :

"Pays"

Ce paramètre se rapporte au type de dose de base pour les différentes sélections (p.e. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).
Les "pays" prévus diffèrent, en fonction des modèles.

"Lay-out"

Pour chaque modèle et type de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de faire son choix (les combinaisons prévues pour chaque lay-out sont indiquées dans le tableau des doses de sélections joint à la machine).
Si l'on valide les options, le message "Exécution" s'affiche pendant quelques secondes.

"Bidon"

Permet de définir si l'alimentation hydrique est :
0 - à partir du réseau
1 - avec un réservoir interne
2 - avec deux réservoirs
Si l'on valide les options, le message "Exécution" s'affiche pendant quelques secondes.

PROGRAMMATION ID UNITÉ RÉFRIGÉRANTE

Cette fonction permet d'indiquer au logiciel le numéro d'identification (de 0 à 9, sur les modèles où elle est prévue) d'une unité réfrigérante reliée au distributeur.
Si plusieurs appareils sont reliés en batterie, les numéros ID des unités réfrigérantes devront être différents les uns des autres.

TEMPS DE SORTIE DES BECS

Dans les modèles pourvus d'une extension du support des becs pour boissons froides, le contrôle de la position à lieu à temps.
Les temps programmables sont au nombre de 2 :

- de 80 à 150 positionne les becs pour la distribution de boissons froides ;
- de 80 à 200 positionne les becs pour la distribution d'eau chaude (fonction prévue uniquement pour certains modèles).

Lorsque le temps est fixé à 200, les becs mobiles arrivent en fin de course.

AJOUT EAU CHAUDE

Habilite la possibilité, uniquement sur certains modèles, d'ajouter ou non de l'eau chaude à certaines sélections.

CODES EVADTS

Le protocole de communication EVADTS (European Vending Association Data Transfer System) prévoit deux codes pour identifier l'appareil et reconnaître le terminal de transfert des données :

CODE PASS

C'est un code alphanumérique (0-9 ; A-F) de quatre chiffres qui doit être identique à celui du terminal de transfert pour en permettre l'identification.
Une pression sur la touche de validation "↵" affiche le code comme "0000", indépendamment de la valeur effective ; lorsque l'on appuie sur la touche de modification "←" le premier chiffre se met à clignoter.
Les touches de défilement permettent de modifier la valeur (durant les opérations de modification, cette même valeur devient visible).
Lorsque l'on appuie sur la touche de validation "↵" le chiffre successif se met à clignoter.
Si l'on appuie sur la touche de validation "↵" après avoir modifié le quatrième chiffre, la valeur est mémorisée et "0000" apparaît de nouveau sur l'afficheur.

CODE SECURITY

C'est un autre code alphanumérique pour la reconnaissance réciproque entre l'appareil et le terminal EVADTS.
La programmation fonctionne comme pour le "Code pass".

CONNEXION EVADTS

Si l'on active cette fonction, l'appareil se place en attente de la connexion avec un dispositif pour la saisie des statistiques EVADTS.

UP KEY

GESTION SETUP

Up key -> distributeur

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte UCT, il sera possible de sélectionner le fichier de setup depuis la liste qui apparaîtra à l'écran, à l'aide des touches de défilement; si l'on confirme ensuite avec la touche de validation, le setup choisi sera chargé dans le distributeur.

Distributeur -> Up key

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte UCT, il sera possible de sauvegarder sur l'Up key le fichier de setup avec la configuration présente à cet instant dans le distributeur, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (par ex. : ASTR000.STP).

Éliminer

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer un à un tous les fichiers de setup présents sur l'Up key introduite.

Éliminer tous

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer tous les fichiers de setup présents sur l'Up key introduite.

GESTION STATISTIQUES

Distributeur -> Up key

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte UCT, il sera possible de sauvegarder sur l'Up key le fichier de statistiques reportant toutes les données statistiques présentes à cet instant dans le distributeur, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (par ex. : ASTR000.STA).

Éliminer

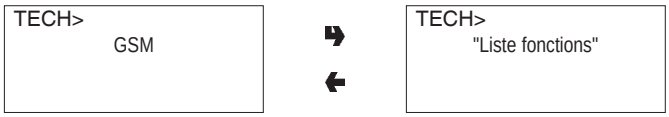
Avec cette fonction, il est possible d'éliminer un à un tous les fichiers de statistiques présents sur l'Up key introduite.

Éliminer tous

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer tous les fichiers de statistiques présents sur l'Up key introduite.

GSM

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, une signalisation de panne frappant l'appareil ou des "pré-alarmes" indiquant "en épuisement", après un certain nombre (programmable) de distributions d'un produit donné.



CODE PIN

Cette fonction permet de programmer le code d'identification de la carte SIM (0000 par défaut) qui sera communiqué au modem GSM (en option) au moment de la mise en route de l'appareil.

PROGRAMMATION DES SEUILS

Cette fonction permet de définir le nombre de morceaux ou de grammes de poudre d'un produit donné, après lequel il est nécessaire de signaler, via modem, une pré-alarme de "en épuisement".

RESET COMPTEURS

Cette fonction permet de mettre à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes. En appuyant sur la touche de validation "↳" les valeurs sont mises à zéro.

NUMÉRO EN BATTERIE

Le numéro en batterie (de 1 à 7) identifie de façon univoque les appareils configurés en tant que "slave GSM", c'est-à-dire qui envoyent les données à l'aide du modem de l'appareil "master".

Dans une batterie, le numéro 0 identifie l'appareil qui est directement raccordé au modem, soit le "master GSM".

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Chapitre 3
ENTRETIEN

L'intégrité de l'appareil et la conformité aux normes des installations correspondantes devront être vérifiées, au moins une fois par an par du personnel qualifié.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujours l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

Les opérations qui suivent doivent être exécutées uniquement par du personnel ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil soit du point de vue de la sécurité électrique soit en ce qui concerne l'hygiène.

AVANT-PROPOS

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps, il faut le soumettre à un entretien périodique.
Nous indiquons ci-après les opérations nécessaires et leurs fréquences; elles ne sont fournies qu'à titre indicatif, étant donné qu'elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit employé, etc...).
Les opérations contenues dans ce chapitre ne couvrent pas toutes les interventions d'entretien.
Des interventions plus complexes (ex. nettoyage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien expert de distributeurs.
Afin d'éviter tout risque d'oxydation ou d'agression chimique en général, il convient de nettoyer les surfaces en acier inoxydable et peintes avec des détergents neutres (éviter les solvants).

Les jets d'eau sont formellement déconseillés pour nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION

Toutes les 10.000 distributions ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, quand bien même limité.
L'entretien se fait de la manière suivante :

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chaudière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 22) ;
- dévisser la poignée qui fixe le groupe à l'étagère ;
- déposer le groupe café.

Démontage du filtre supérieur

- Retirer le circlip de son logement ;
- enlever le piston de la traverse ;
- déposer le filtre et le joint du piston.

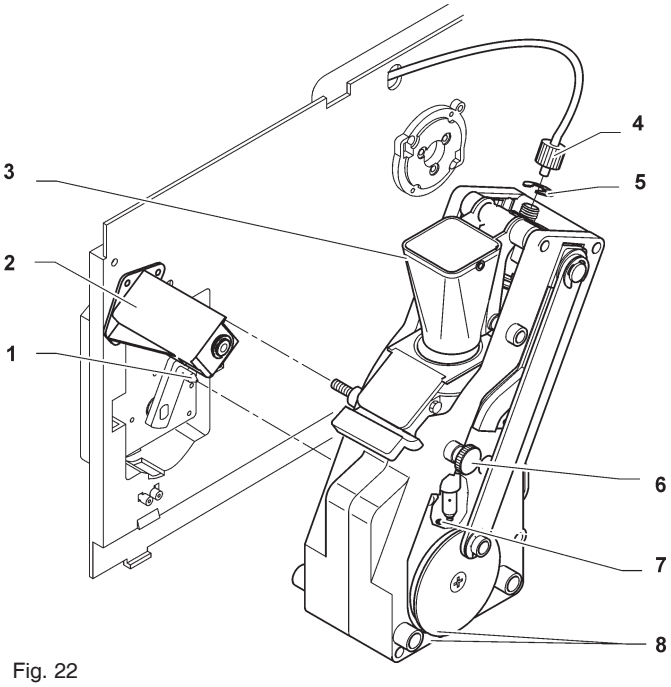


Fig. 22

1 - Axe de manivelle du moto-réducteur
2 - Réchauffeur chambre d'infusion (en option)
3 - Entonnoir café
4 - Bague
5 - Circlip d'arrêt piston supérieur
6 - Pommeau de fixation du groupe infuseur
7 - Circlip d'arrêt piston inférieur
8 - Encoches de repère

Démontage du filtre inférieur

- Dévisser toutes les vis pour ouvrir les deux demi-coquilles et accéder à la chambre d'infusion interne
- Extraire la chambre d'infusion et retirer l'anneau élastique de fixation du piston inférieur
- Retirer le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.

Plonger pendant 20' les pièces démontées du groupe dans une solution désinfectante, remplacer les pièces endommagées et/ou présentant des lacérations.
Rincer abondamment, sécher le tout et remonter dans l'ordre inverse en veillant à ce que les joints restent efficients moyennant leur lubrification avec de la graisse alimentaire.

Important !!!

Avant de fixer le groupe infuseur, vérifier si le pivot de la manivelle du motoréducteur s'insère dans son logement.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Le distributeur de gobelets est conçu de façon à pouvoir être facilement démonté pour l'accomplissement des opérations d'entretien.
Il est possible de démonter sans outils chaque colonne du dispositif de mise en colonne des gobelets et l'anneau de décrochage.

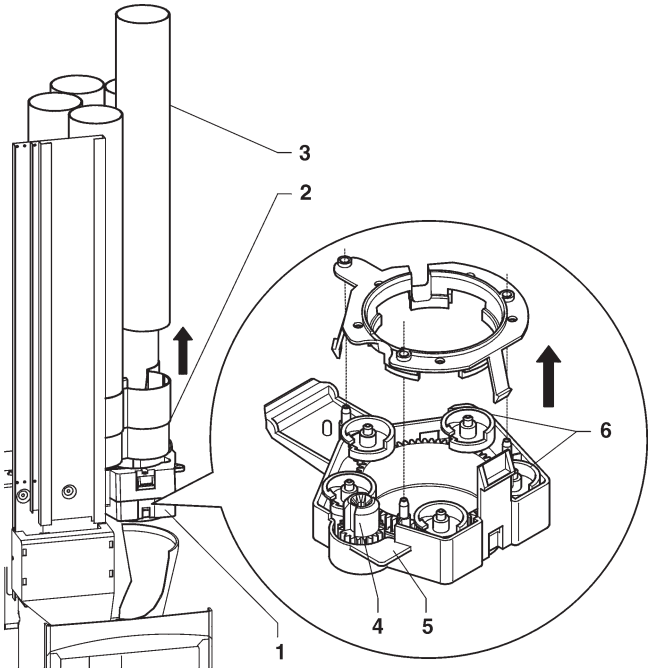
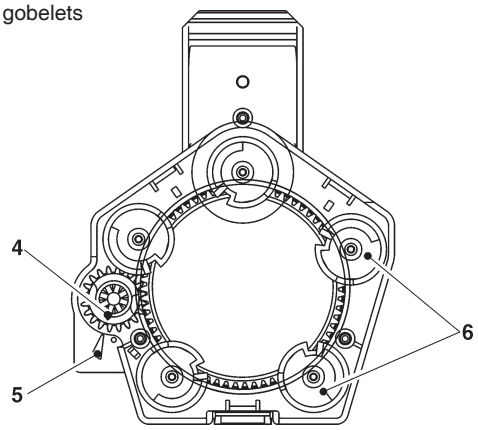


Fig. 23

1 - Anneau décrochage gobelets
2 - Dispositif de mise en colonne des gobelets
3 - Colonne extractible
4 - Engrenage commande micro
5 - Support vis
6 - Vis décrochage gobelets

Fig. 24



L'anneau de décrochage des gobelets ne doit pas être ouvert pour effectuer un nettoyage normal.
S'il s'avérait nécessaire d'intervenir, veiller, durant la phase de remontage, à :

- aligner le cran présent sur l'engrenage de commande du micro-interrupteur avec la flèche du support des vis.
- respecter l'orientation des vis, comme indiqué en la figure.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

Au moins toutes les années, ou plus fréquemment par rapport à l'utilisation de l'appareil et à la qualité de l'eau ò l'entrée, il faudra nettoyer et désinfecter complètement le circuit alimentaire de la manière suivante.

ASSAINISSEMENT

- tous les composants en contact avec les aliments, y compris les tubes, doivent être déposés de l'appareil et puis désassemblés en pièces ;
- tous les résidus et pellicules visibles doivent être éliminés mécaniquement à l'aide, si besoin, de goupillons et brosses ;
- les pièces doivent être plongées dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes ;
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées également avec la même solution désinfectante ;
- Rincer abondamment et remonter les pièces.

Avant de remettre l'appareil en route, il faudra de toute façon répéter le déroulement de désinfection avec composants machine assemblés, ainsi qu'il est décrit dans le chapitre "Hygiène des circuits alimentaires".

NETTOYAGE RECIPIENTS A PRODUITS

- Enlever les récipients de l'appareil ;
- Démonter les becs de sortie des produits et retirer les vis sans fin du côté arrière du récipient ;
- Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude contenant un produit désinfectante et les essuyer soigneusement.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

CARTE EXÉCUTIONS

Cette carte (voir fig. 25) active, au moyen de relais, les utilisateurs à 230 V~. Elle gère les signaux en provenance des cames et/ou micro-interrupteurs sur divers utilisateurs. En outre, elle contrôle la carte chaudière et les cartes relais.

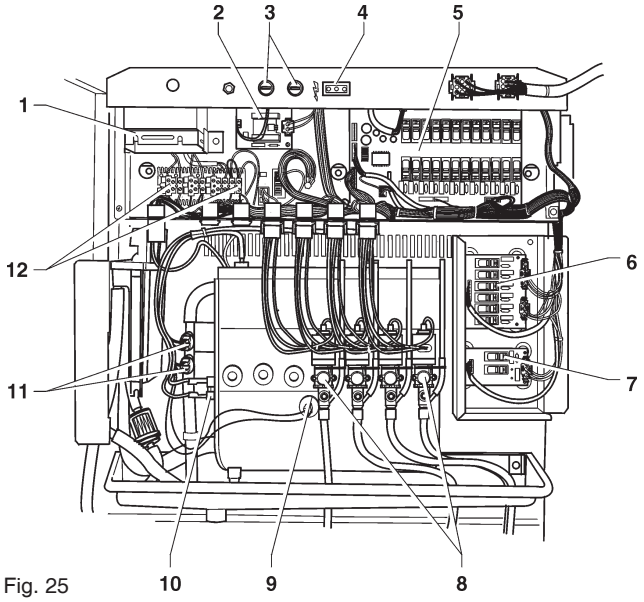


Fig. 25

1 - Transformateur
2 - Carte chaudière solubles
3 - Fusibles de réseau
4 - Prise toujours sous tension
5 - Carte exécutions
6 - Carte 6 relais
7 - Carte 3 relais
8 - Électrovannes solubles
9 - Sonde température chaudière
10 - Thermostat de sécurité (réarmement manuel)
11 - Thermostats anti-ébullition (réarmement manuel)
12 - Fusibles transformateur

FONCTIONS RELAIS (voir schéma électrique)

		Espresso	Instant
K1	=	EEA	
K2	=	MSB	
K3	=	MSCB	
K4	=	MDZ	
K5	=	MSP	
K6	=	ESC2	VENT
K7	=	MSU	
K8	=	PM	MF3
K9	=	MD1	
K10	=	MF1	
K11	=	MD2	
K12	=	MF2	
K13	=	E1	
K14	=	E2	
K15	=	E3	
K16	=	E4	
K17	=	E5	
K18	=	E6	
K19	=	LF	
K20	=	MAC	MD4
K21	=	ESC	MD5
K22	=	ER	MF5
K23	=	M	MD3
K24	=	MAC2	MF4

La carte est alimentée à 24 Vac.
Le logiciel de gestion de la carte est directement chargé (à travers RS232) sur le microprocesseur.

- LED vert (2): clignote pendant le fonctionnement normal de la carte ;
- LED jaune (6): s'allume en présence des 5 Vdc ;
- LED rouge (3): s'allume pendant le réinitialisation de la carte ;
- LED rouge (10): indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière Espresso ;
- LED rouge (11): indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière solubles.

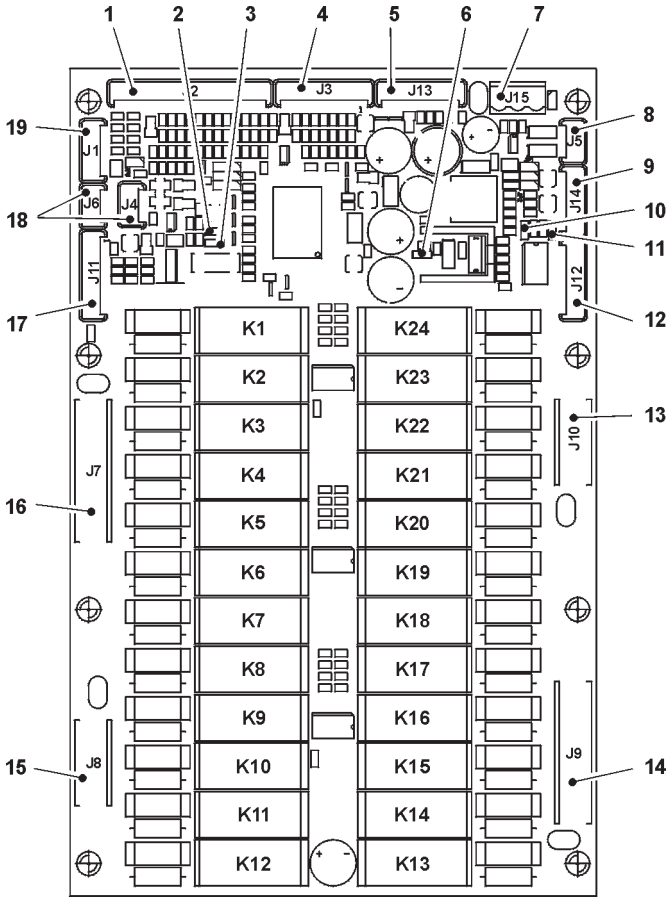


Fig. 26

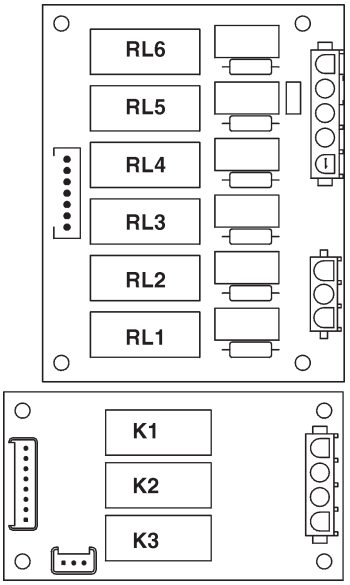
1 - Signaux d'entrée
2 - LED vert
3 - LED rouge
4 - Signaux d'entrée
5 - Connecteur pour programmation platine (RS232)
6 - LED jaune
7 - Alimentation de platine (24 Vac)
8 - Non utilisé
9 - Sonde et contrôle pour la chaudière
10 -LED rouge résistance de chaudière Espresso
11- LED rouge résistance de chaudière solubles
12- Raccordement fiche à 6 relais
13- Utilisateurs 230 V ~
14- Utilisateurs 230 V ~
15- Utilisateurs 230 V ~
16- Utilisateurs 230 V ~
17- Raccordement fiche à 3 relais
18- Raccordement "Can Bus"
19- Non utilisé

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CARTES RELAIS

Les cartes à 6 et 3 relais sont contrôlées par la carte exécutions et contrôlent certains utilisateurs à 230 V~.

Fig. 27

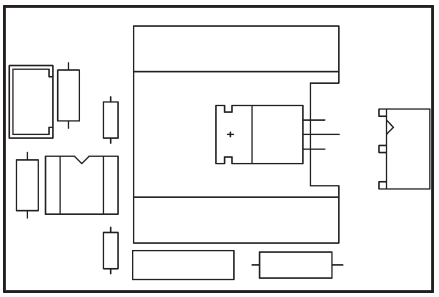


FONCTIONS RELAIS (voir schéma électrique)

RL1	=	MF8
RL2	=	MD6
RL3	=	MF6
RL4	=	MF7
RL5	=	MD7
RL6	=	MD8
K1	=	LF (porte)
K2	=	MAS
K3	=	EVT

CARTE DE COMMANDE CHAUDIERES

Cette carte contrôle l'activation de la résistance de la chaudière des produits solubles.
La chaudière café est gérée par une carte semblable montée dans le module espresso.



CARTE U.C.T.

La carte U.C.T. (Central Processing Unit) gère tous les utilisateurs prévus par la configuration maximum, les signaux en entrée depuis le pavé des touches et le système de paiement ainsi que la carte exécutions.
Les LEDs, pendant le fonctionnement, fournissent les indications suivantes:

- LED vert : clignote pendant le fonctionnement normal de la carte de U.C.T.;
- LED jaune : s'allume en présence des 5 Vdc;
- LED rouge : il s'allume en cas de reset du logiciel.

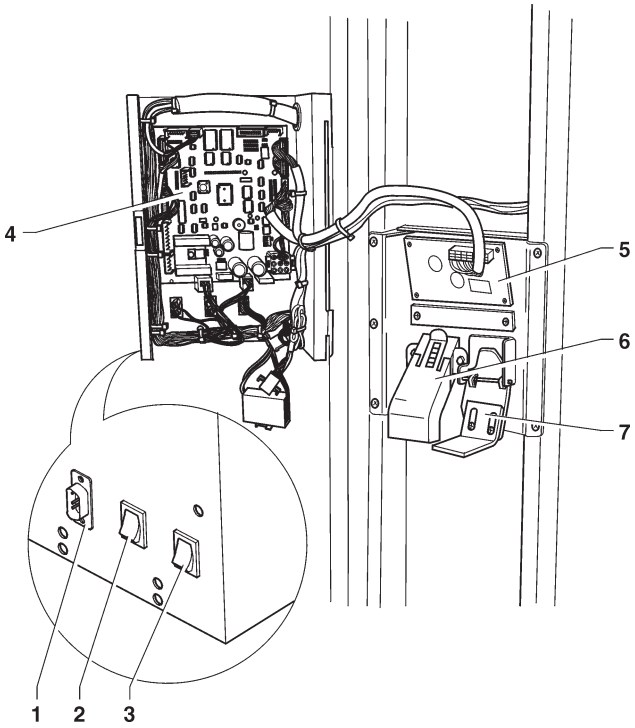


Fig. 28

1 - Prise sérielle RS232
2 - Poussoir de lavage
3 - Poussoir de programmation
4 - Carte U.C.T.
5 - Carte afficheur
6 - Goulotte pièces
7 - Levier récupération pièces

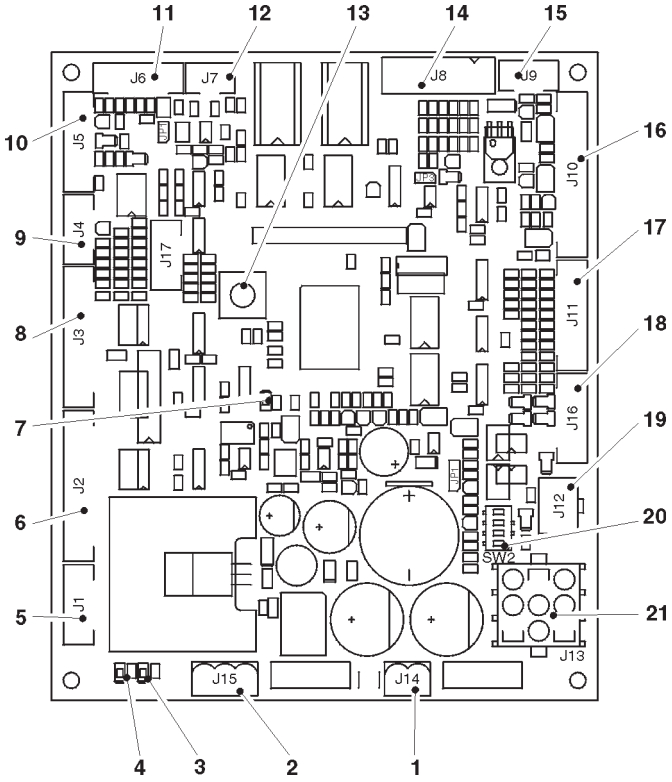


Fig. 29

1- **J14** Alimentation monnayeurs MDB/BDV
2 - **J15** Alimentation carte 24Vac
3 - LED vert run (DL2)
4 - LED jaune 5 Vdc (DL1)
5 - Raccordement sorties 24 V
6 - Raccordement sorties 24 V
7 - LED rouge reset CPU (DL3)
8 - **J3** Input/Output
9 - **J4** Non utilisé
10- **J5** Programmer (RS232)
11- **J6** Non utilisé
12- **J7** Can bus
13- Poussoir de préprogrammation
14- **J8** Validateurs
15- **J9** Non utilisé
16- **J10** Afficheur à cristaux liquides LCD
17- **J11** Pavé des touches
18- **J16** Pavé des touches
19- **J12** Monnayeur MDB
20- Minidip de programmation monnayeurs (SW2)
21- **J13** Expansion BDV/EXE

CONFIGURATION DES PLATINES ELECTRONIQUES

Les platines électroniques sont conçues pour être installées sur plusieurs modèles d'appareils.
En cas de substitution ou de modification des prestations de l'appareil, il sera nécessaire de vérifier la configuration des cartes et de télécharger le logiciel approprié.

MISE A JOUR DU LOGICIEL

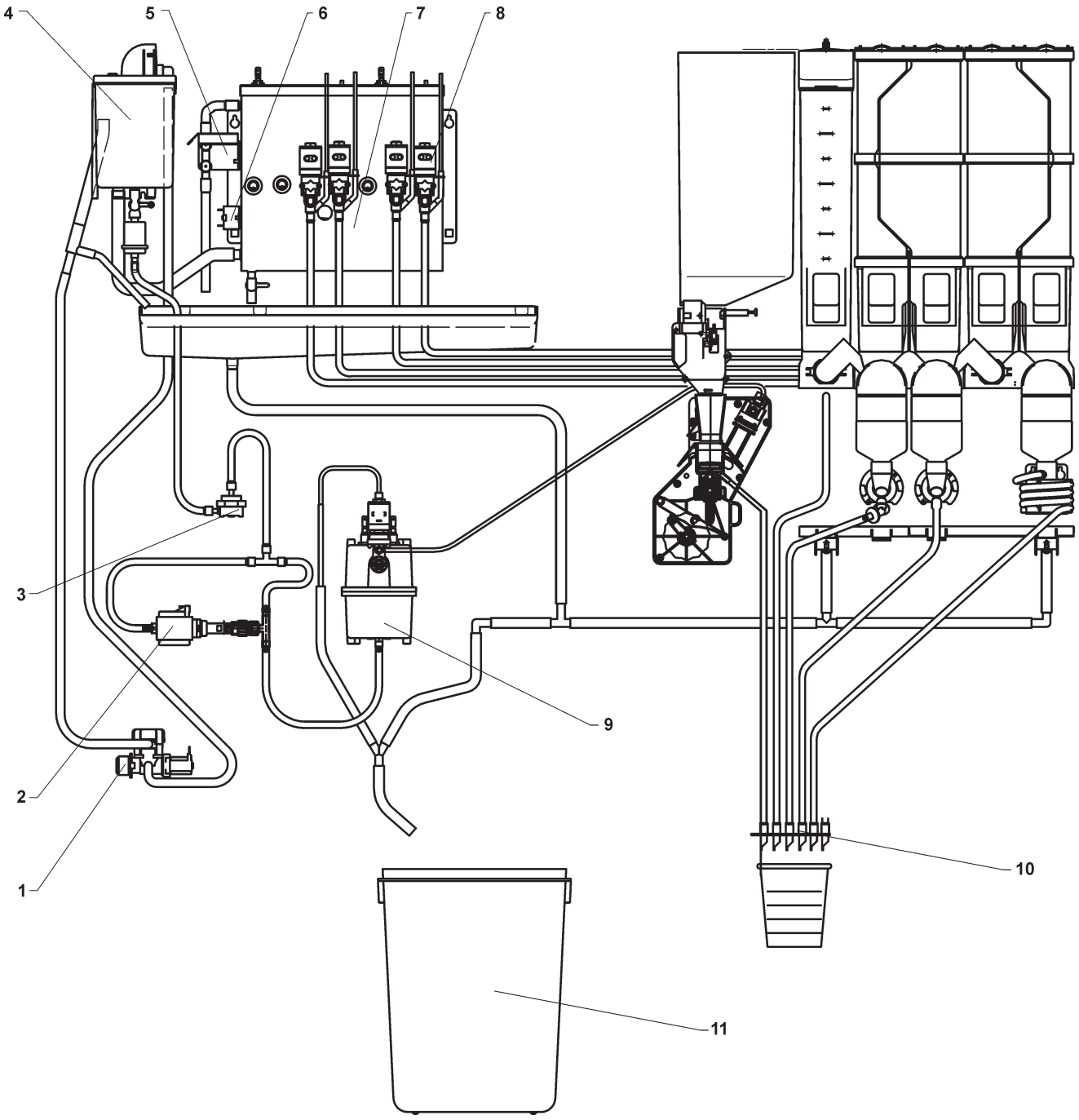
L'appareil est équipée d'une Flash EPROM pouvant être actualisée électroniquement.
A l'aide d'un programme spécial et d'un système approprié (personal Computer, Upkey ou similaires) on peut écrire le logiciel de contrôle machine de nouveau sans remplacer aucune EPROM.

PRÉPROGRAMMATION

Avec la nouvelle carte, après avoir chargé le logiciel approprié, il est nécessaire de définir le type de clavier à utiliser avant de procéder à l'initialisation et à la programmation des différents paramètres.
Pour accéder à la fonction de préprogrammation (choix clavier), il est nécessaire de maintenir pressé le poussoir de préprogrammation (voir fig. 29-13) durant la mise en marche de l'appareil.
L'afficheur affichera le message clignotant "préprogrammation" et une pression rapide sur le poussoir (fig. 29 nr-13) permettra de faire défiler la liste des claviers prévus (Astro - numérique - Oblò, etc.).
Si l'on maintient pressé le poussoir (fig. 29 nr-13) jusqu'à l'apparition du signal sonore, le clavier présent sur l'afficheur sera mémorisé et il sera possible de procéder à l'initialisation.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

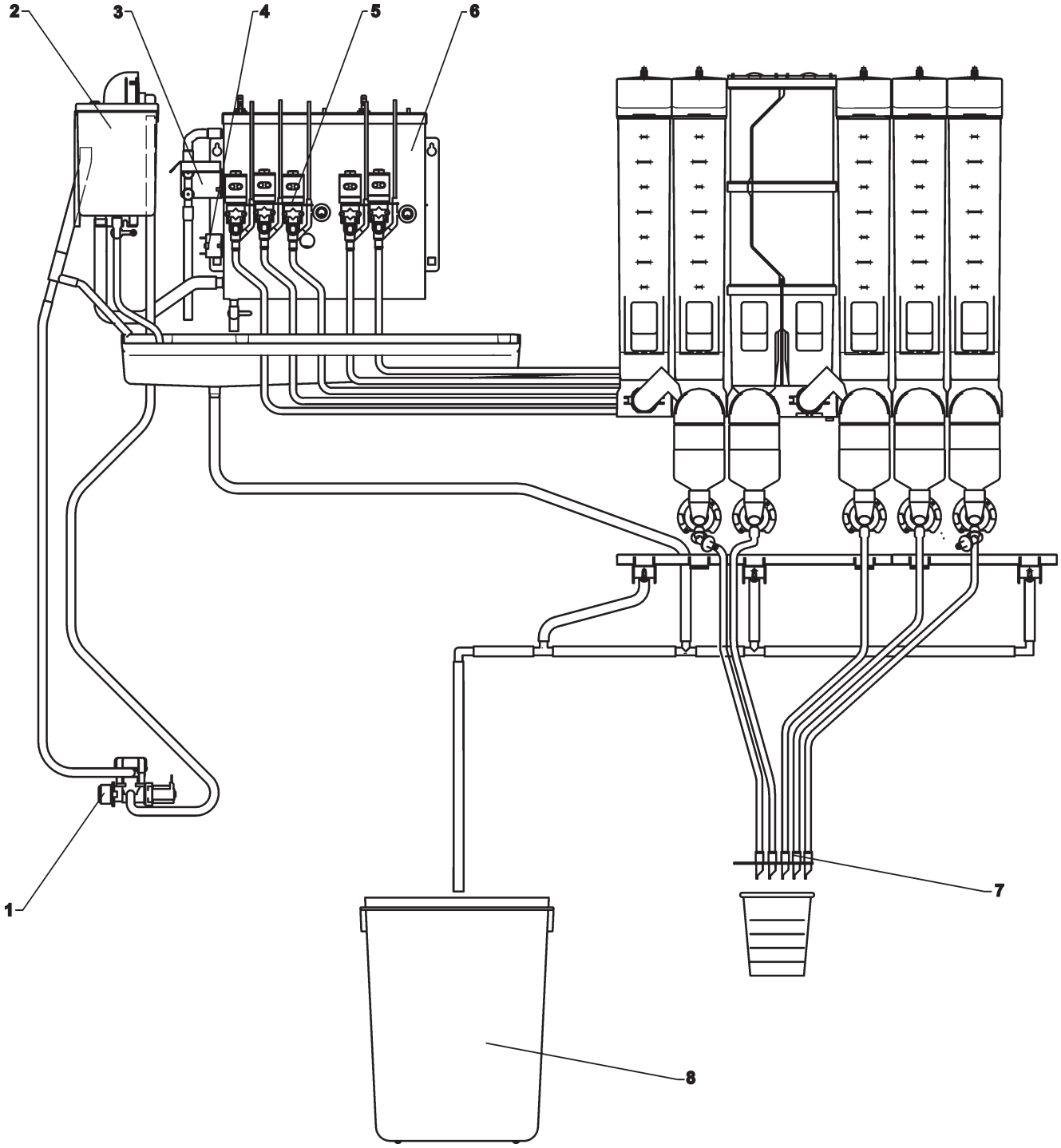
CIRCUIT HYDRAULIQUE ESPRESSO



1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Pompe
3 - Compteur volumétrique
4 - Air-break
5 - Thermostat anti-ebullition
6 - Thermostat de sécurité
7 - Chaudière de solubles
8 - Électrovannes solubles
9 - Chaudière
10 - Becs de distribution
11 - Seau fonds liquides
12 - Chaudière de solubles
13 - Électrovannes solubles

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CIRCUIT HYDRAULIQUE INSTANT



1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2- Air-break
3- Thermostat anti-ébullition
4- Thermostat de sécurité
5- Électrovannes solubles
6- Chaudière de solubles
7- Becs de distribution
8- Seau fonds liquides
7 - Récipient fonds liquides

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resume menu de programmation

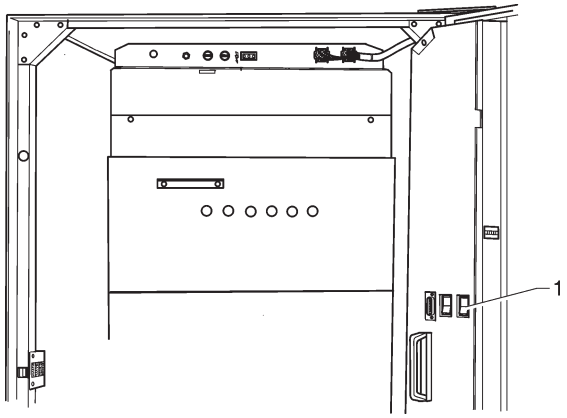
Les distributeurs peuvent travailler dans 3 différents états de fonctionnement :

- Service normal

- Menu du Chargeur

- Menu du Technicien

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il est nécessaire dappuyer sur le bouton de programmation situé dans la partie interne de la porte.

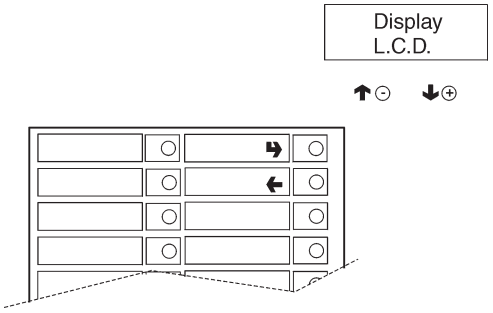


1 - Bouton entrée programmation

En appuyant sur le bouton de programmation, l'appareil se place dans la modalité "Menu du Chargeur".
Une pression sur la touche "🡐" permet de passer au “Menu du Technicien” depuis le “Menu du Chargeur” et vice-versa.

Utilisation des touches

Pour interagir avec le logiciel, utiliser les touches montrées en figure :



Touches de défilement UP (🡑) and DOWN (🡓)

Les touches de défilement UP and DOWN permettent de se déplacer d’une entrée à l’autre des menus de programmation qui se trouvent au même niveau et de modifier l’état d’habilitation ou la valeur numérique des fonctions (touche "+" et touche "-")

Touche de validation / envoi (🡒)

La touche de validation/envoi permet de passer au niveau précédent ou bien de valider une donnée que l’on vient de saisir ou de modifier.

Touche de sortie (🡐)

La touche de sortie permet de revenir au niveau supérieur ou de sortir d’un champ de modification d’une fonction.

Saisie valeurs

Lorsque le logiciel de gestion requiert la saisie de lettres et/ou nombres, les touches revêtent les fonctions suivantes :
La touche de validation “🡒” permet de modifier / saisir le premier caractère, de le valider puis de passer au successif.
Les touches "🡑" et "🡓" permettent de dérouler les valeurs disponibles.
Après la saisie des valeurs, une pression sur la touche “🡒” fait apparaître à l’écran “Valider ?” ; si on appuie une nouvelle fois sur la touche de validation, les valeurs saisies sont mémorisées.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Chargeur"

1 - STATISTIQUES

1.1 - IMPRESS. STATISTIQ.

1.1.1 - IMPRESSION PARTIELLE

1.1.1.1 - IMPRESS. COMPT. SEL.

1.1.1.2 - IMPRESS.COMPT.PLAGES

1.1.1.3 - IMPRES. COMPT. ESCO.

1.1.1.4 - IMPRES. COMPT. PANN.

1.1.1.5 - IMPRES. DONN. MONNAY

1.1.2 - IMPRESSION TOTALE

1.2 - IMPRESS.STAT.RELAT.

1.2.1 - IMPRESSION PARTIELLE

1.2.1.1 - IMPRESS. COMPT. SEL.

1.2.1.2 - IMPRESS.COMPT.PLAGES

1.2.1.3 - IMPRES. COMPT. ESCO.

1.2.1.4 - IMPRES. COMPT. PANN.

1.2.1.5 - IMPRES. DONN. MONNAY

1.2.2 - IMPRESSION TOTALE

1.3 - AFFICHAGE STATIST.

1.3.1 - AFFICHA. COMPT. SEL.

1.3.1.1 - AFFICHA. COMPT. SIN.

1.3.1.2 - AFFICHA. COMPT. TOT.

1.3.1.3 - AFF. COMP.SEL.NU-MAN

1.3.2 - AFFICH.COMPT.PLAGES

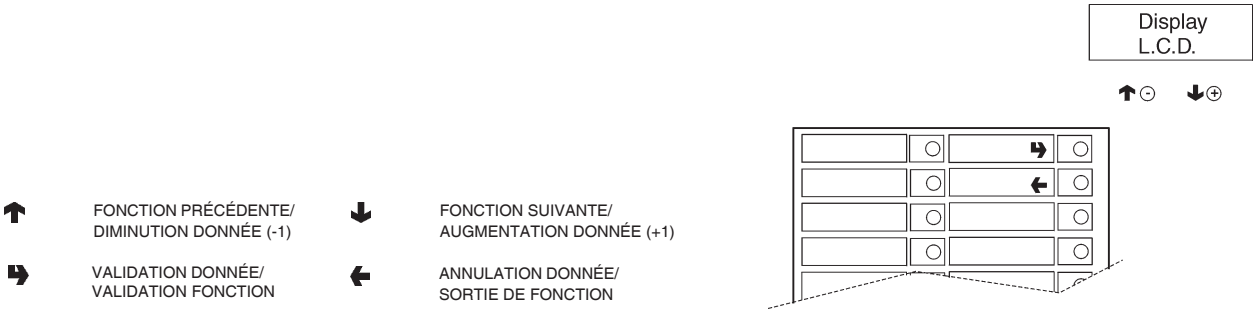
1.3.3 - AFFICH. COMPT. ESCOM

1.3.4 - AFFICH. COMPT. PANN.

1.3.5 - AFFICH. COMPT. MONN.

1.3.5.1 - AFFICH. DONN. AUDIT

1.3.5.2 - AFF. COMPT. ENCAISSE



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Chargeur"

1.4 - AFF.STAT. RELATIVES

1.4.1 - AFFICHA. COMPT. SEL.

1.4.1.1 - AFFICHA. COMPT. SIN.

1.4.1.2 - AFFICHA. COMPT. TOT.

1.4.1.3 - AFF. COMP.SEL.NU-MAN

1.4.2 - AFFICH.COMPT.PLAGES

1.4.3 - AFFICH. COMPT. ESCOM

1.4.4 - AFFICH. COMPT. PANN.

1.4.5 - AFFICH. COMPT. MONN.

1.4.5.1 - AFFICH. DONN. AUDIT

1.4.5.2 - AFF. COMPT. ENCAISSE

1.5 - EFFAC. STAT. RELAT.

1.5.1 - ANNULATION PARTIELLE

1.5.1.1 - ANNUL. COMPT. SELEC.

1.5.1.2 - ANNUL. COMPT. ESCOM.

1.5.1.3 - ANNUL. COMPT. PANNES

1.5.1.4 - ANNUL. DONN. MONNAY.

1.5.2 - ANNULLATION TOTALE

2 - SET PRIX INDIVIDUEL.

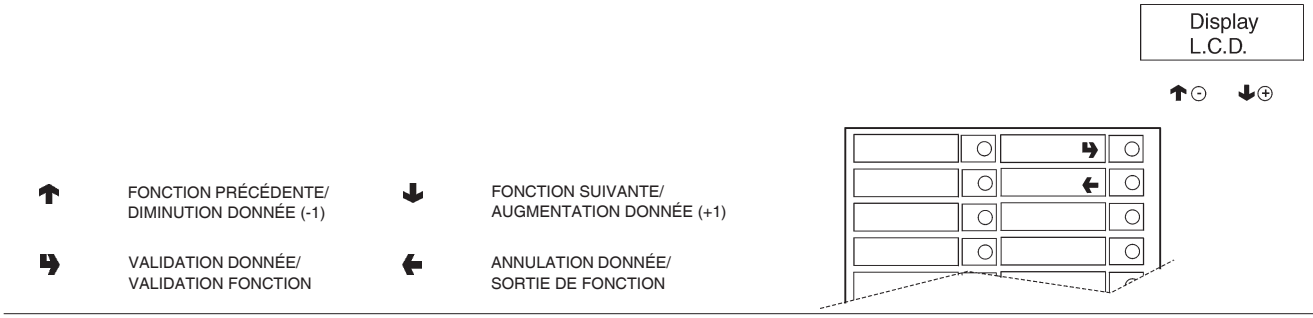
2.1 - PRIX PLAGE 0

2.2 - PRIX PLAGE 1

2.3 - PRIX PLAGE 2

2.4 - PRIX PLAGE 3

2.5 - PRIX PLAGE 4



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Chargeur"

3 - AMENAGEM. TUBES

- **3.1 - CHARGEMENT TUBE**
- **3.2 - VIDANGE TUBES**

4 - TEMPERAT. CHAUDIERES

5 - TEST

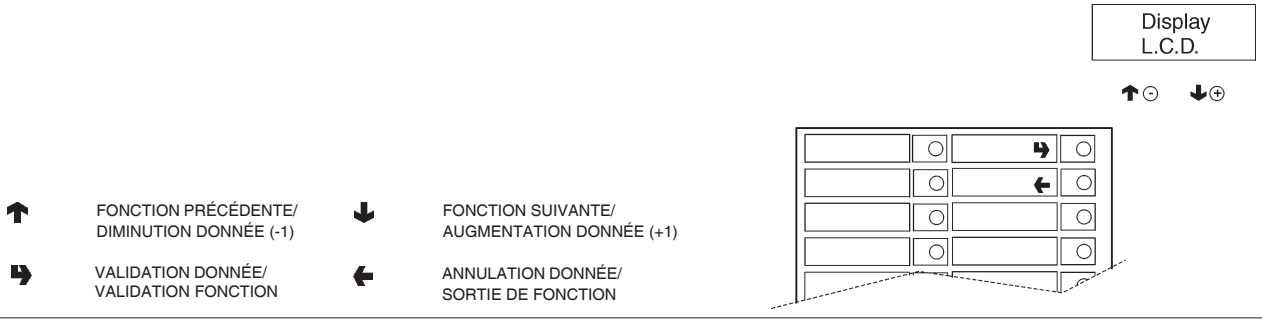
- **5.1 - DISTRIBUTION COMPLE.**
- **5.2 - DISTRI. EAU SEULE**
- **5.3 - DISTRI. POUDRE SEULE**
- **5.4 - DISTRI.SANS ACCESSO.**
- **5.5 - DISTRI. ACCES. SEULS**

6 - GSM

- **6.1 - RESET COMP. PREALLA.**

7 - EVADTS

- **7.1 - CONNEXION**



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

1 - PANNES

1.1 - LECTURE PANNES

1.2 - RESET PANNES

1.3 - NEON D.A. HORS SERV

2 - SET PARAMETRES

2.1 - CASH

2.1.1 - PRIX

2.1.1.1 - SET PRIX INDIVIDUEL.

2.1.1.1.1 - PRIX PLAGE 0
2.1.1.1.2 - PRIX PLAGE 1
2.1.1.1.3 - PRIX PLAGE 2
2.1.1.1.4 - PRIX PLAGE 3
2.1.1.1.5 - PRIX PLAGE 4

2.1.1.2 - SET PRIX GLOBAUX

2.1.1.2.1 - PRIX PLAGE 0
2.1.1.2.2 - PRIX PLAGE 1
2.1.1.2.3 - PRIX PLAGE 2
2.1.1.2.4 - PRIX PLAGE 3
2.1.1.2.5 - PRIX PLAGE 4

2.1.1.3 - PLAGES HORAIRES

2.1.1.3.1 - SET DATE ET HEURE
2.1.1.3.2 - PLAGE HORAIRE 1
2.1.1.3.3 - PLAGE HORAIRE 2
2.1.1.3.4 - PLAGE HORAIRE 3
2.1.1.3.5 - PLAGE HORAIRE 4

2.1.2 - MONNAYEURS

2.1.2.1 - REGLAGE MONNAYEURS

2.1.2.2 - MONNAIE IMMEDIAT

2.1.3 - POINT DECIMAL

2.1.4 - MASTER SLAVE

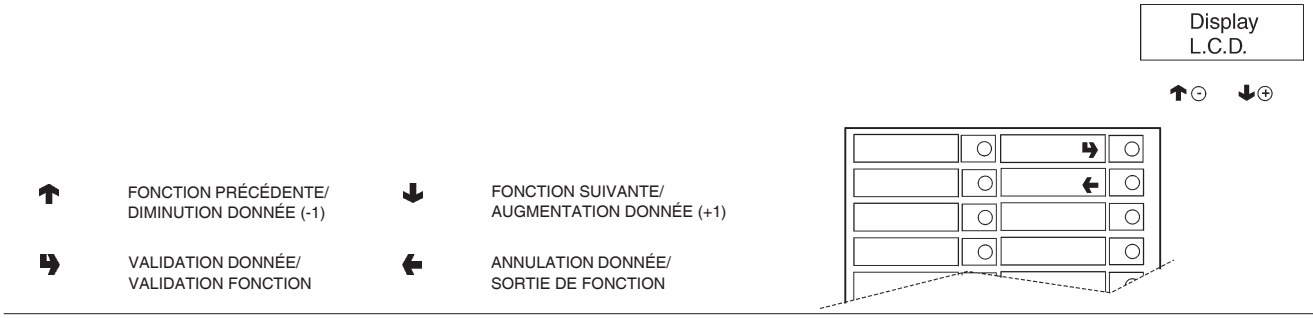
2.1.4.1 - IMPOSTAZIONE

2.1.4.2 - SLAVE PRICE HOLDING

2.1.4.3 - REST. PRIX VIRT

2.1.4.4 - RESET MINISLAVE

2.1.4.5 - MONITOR SLAVE



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

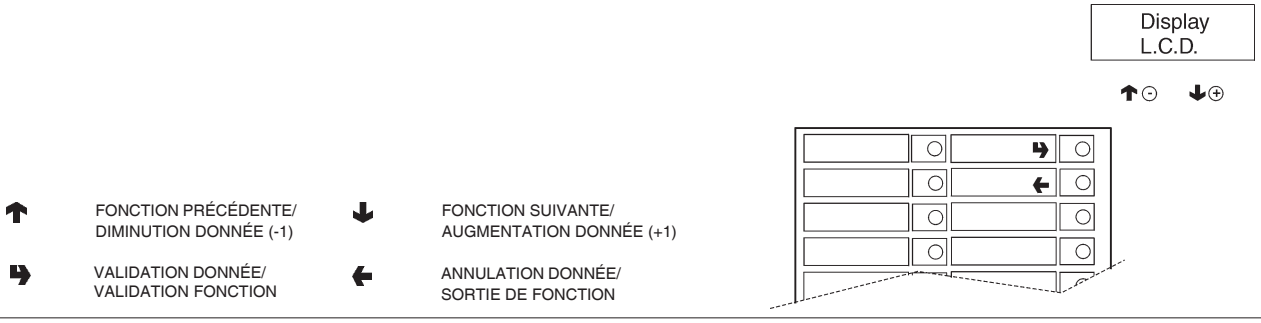
Resume menu "Technicien"

2.2 - SELECTIONS

- 2.2.1 - SET EAUX
  - 2.2.1.1 - DOSES EAUX
  - 2.2.1.2 - SET MIXER
    - 2.2.1.2.1 - SET DOSE MIXER
    - 2.2.1.2.2 - SET MODALITE MIXER
  - 2.2.1.3 - REGLAGE ELECTROVAN.
  - 2.2.1.4 - SET SGOCCIOLAMENTO
- 2.2.2 - SET POUDRES
  - 2.2.2.1 - DOSES POUDRES
  - 2.2.2.2 - REGLAGE DOSEURS
- 2.2.3 - SET ACCESSOIRES
  - 2.2.3.1 - SANS GOBELET
  - 2.2.3.2 - ACTIVATION PALETTE
  - 2.2.3.3 - ACTIVATION SUCRE
- 2.2.4 - ETAT DE SELECTION
- 2.2.5 - BOUT. <—> SELECTION
- 2.2.6 - VERIF. NB SELECTIONS
- 2.2.7 - SET CODE PRODUIT

2.3 - D.A. PARAMETRES

- 2.3.1 - TEMPERAT. CHAUDIERES
- 2.3.2 - BIDON
- 2.3.3 - ACTIV. BOUTON LAVAGE
- 2.3.4 - CHAUFFAGE MIXER
- 2.3.5 - MIXER COOLING
- 2.3.6 - CYCLES RAPIDES
- 2.3.7 - REGLAGE DIST. MANUT.
- 2.3.8 - ACTIV. LAVAGE AUTO
- 2.3.9 - TEMPS DE TASSEM.GOB.
- 2.3.a - ENERGY SAVING
  - 2.3.a.1 - SET ENERGY SAVING
  - 2.3.a.2 - PARAMETR. ENERGY SAV



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

2.3.b - PHOTOCELLULE

2.3.c - PORTILLON

2.3.d - DEC. CYCLE

2.3.e - PREMOUTURE

2.4 - DISPLAY

2.4.1 - LANGUE

2.4.2 - MESSAGE PROMOTIONNEL

2.4.2.1 - HABIL. MESS. PROMOT.

2.4.2.2 - SET MESSAGE PROMOT.

2.4.3 - REGLAGE CONTRASTE

2.5 - PRESELECTIONS

2.5.1 - SANS GOBELET

2.5.1.1 - ACTIVATION SELECTION

2.5.1.2 - DOSE FILLING

2.5.1.3 - PRIX FILLING

2.5.2 - EXTRA SUCRE

2.5.2.1 - ACTIVATION SELECTION

2.5.2.2 - DOSE FILLING

2.5.2.3 - PRIX FILLING

2.5.3 - SUCRE

2.5.3.1 - ACTIVATION SELECTION

2.5.3.2 - DOSE FILLING

2.5.3.3 - PRIX FILLING

2.5.4 - SUCRE -

2.5.4.1 - ACTIVATION SELECTION

2.5.4.2 - DOSE FILLING

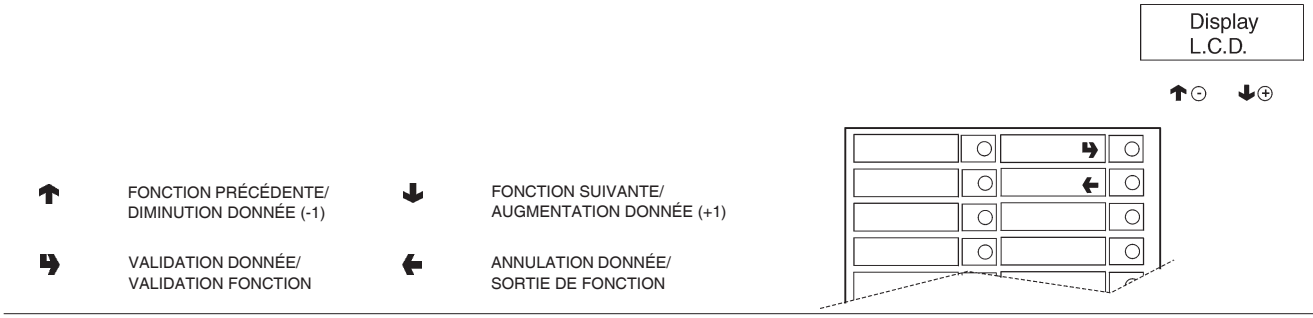
2.5.4.3 - PRIX FILLING

2.5.5 - SUCRE +

2.5.5.1 - ACTIVATION SELECTION

2.5.5.2 - DOSE FILLING

2.5.5.3 - PRIX FILLING



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

2.5.6 - EAU +

- 2.5.6.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.6.2 - DOSE FILLING
- 2.5.6.3 - PRIX FILLING

2.5.7 - EAU -

- 2.5.7.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.7.2 - DOSE FILLING
- 2.5.7.3 - PRIX FILLING

2.5.8 - FORT

- 2.5.8.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.8.2 - DOSE FILLING
- 2.5.8.3 - PRIX FILLING

2.5.9 - LEGER

- 2.5.9.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.9.2 - DOSE FILLING
- 2.5.9.3 - PRIX FILLING

2.5.A - POUDRE CAFE'

- 2.5.A.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.A.2 - DOSE FILLING
- 2.5.A.3 - PRIX FILLING

2.5.B - EXTRA LAIT

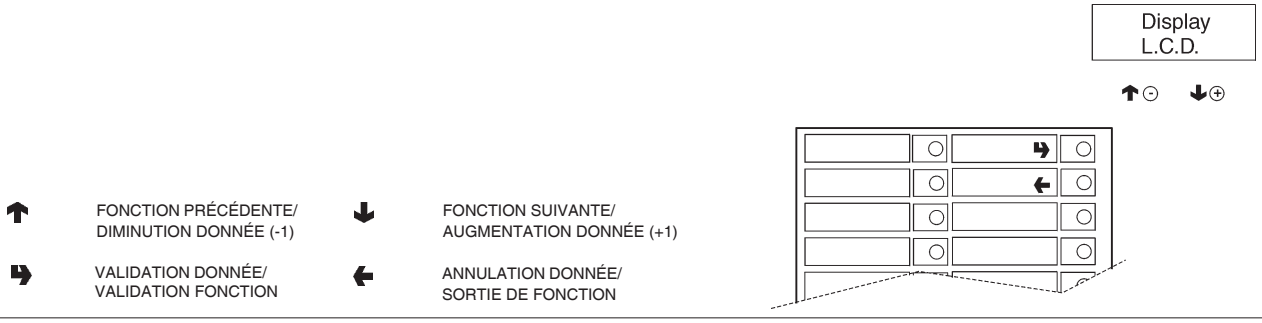
- 2.5.B.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.B.2 - DOSE FILLING
- 2.5.B.3 - PRIX FILLING

2.5.C - MOKKA

- 2.5.C.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.C.2 - DOSE FILLING
- 2.5.C.3 - PRIX FILLING

2.5.D - SUCRE +/-

- 2.5.D.1 - ACTIVATION SELECTION
- 2.5.D.2 - DOSE FILLING
- 2.5.D.3 - PRIX FILLING



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

2.6 - DIVERS

2.6.1 - DONNESS GROUPE FB

2.6.1.1 - GROUPE FRESH BREW 1

2.6.1.2 - GROUPE FRESH BREW 2

2.6.2 - JUG FACILITIES

2.6.3 - PASSWORD

2.6.3.1 - SET PASSWORD

2.6.3.2 - HABIL. PASSWORD

2.6.4 - ACTIVATION MENU MANU

2.6.5 - GRUPPO ES

2.6.6 - LAVAG. GRUPPO AUTO.

3 - STATISTIQUES

3.1 - COMPTEUR ELECTRONI.

3.1.1 - AFFICHAGE COMPTEURS

3.1.2 - RESET COMPT. ALLUM

3.2 - AFFICHAGE STATIST.

3.2.1 - AFFICHA. COMPT. SEL.

3.2.1.1 - AFFICHA. COMPT. SIN.

3.2.1.2 - AFFICHA. COMPT. TOT.

3.2.1.3 - AFF. COMP.SEL.NU-MAN

3.2.2 - AFFICH.COMPT.PLAGES

3.2.3 - AFFICH. COMPT. ESCOM

3.2.4 - AFFICH. COMPT. PANN.

3.2.5 - AFFICH. COMPT. MONN.

3.2.5.1 - AFFICH. DONN. AUDIT

3.2.5.2 - AFF. COMPT. ENCAISSE

3.3 - ANNULATION STATIST.

3.3.1 - ANNULATION PARTIELLE

3.3.1.1 - ANNUL. COMPT. SELEC.

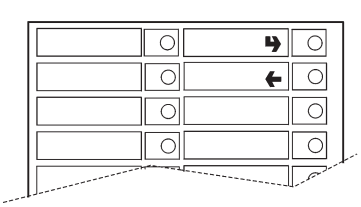
3.3.1.2 - ANNUL. COMPT. ESCOM.

3.3.1.3 - ANNUL. COMPT. PANNES

3.3.1.4 - ANNUL. DONN. MONNAY.

3.3.2 - ANNULLATION TOTALE

Display
L.C.D.



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)

FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)

VALIDATION DONNÉE/
VALIDATION FONCTION

ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

3.4 - AFF.STAT. RELATIVES

3.4.1 - AFFICHA. COMPT. SEL.

3.4.1.1 - AFFICHA. COMPT. SIN.

3.4.1.2 - AFFICHA. COMPT. TOT.

3.4.1.3 - AFF. COMP.SEL.NU-MAN

3.4.2 - AFFICH.COMPT.PLAGES

3.4.3 - AFFICH. COMPT. ESCOM

3.4.4 - AFFICH. COMPT. PANN.

3.4.5 - AFFICH. COMPT. MONN.

3.4.5.1 - AFFICH. DONN. AUDIT

3.4.5.2 - AFF. COMPT. ENCAISSE

3.5 - EFFAC. STAT. RELAT.

3.5.1 - ANNULATION PARTIELLE

3.5.1.1 - ANNUL. COMPT. SELEC.

3.5.1.2 - ANNUL. COMPT. ESCOM.

3.5.1.3 - ANNUL. COMPT. PANNES

3.5.1.4 - ANNUL. DONN. MONNAY.

3.5.2 - ANNULLATION TOTALE

3.6 - HABIL. COMPT. ALLUM

3.7 - IMPRESS. STATISTIQ.

3.7.1 - IMPRESSION PARTIELLE

3.7.1.1 - IMPRESS. COMPT. SEL.

3.7.1.2 - IMPRESS.COMPT.PLAGES

3.7.1.3 - IMPRES. COMPT. ESCO.

3.7.1.4 - IMPRES. COMPT. PANN.

3.7.1.5 - IMPRES. DONN. MONNAY

3.7.2 - IMPRESSION TOTALE

3.8 - IMPRESS.STAT.RELAT.

3.8.1 - IMPRESSION PARTIELLE

3.8.1.1 - IMPRESS. COMPT. SEL.

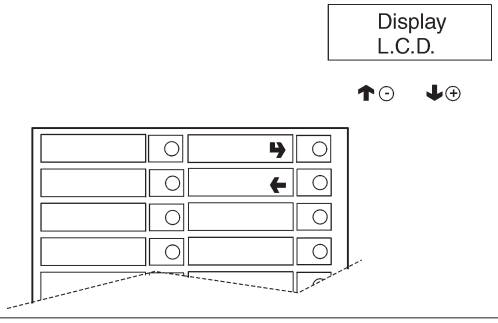
3.8.1.2 - IMPRESS.COMPT.PLAGES

3.8.1.3 - IMPRES. COMPT. ESCO.

3.8.1.4 - IMPRES. COMPT. PANN.

3.8.1.5 - IMPRES. DONN. MONNAY

3.8.2 - IMPRESSION TOTALE



FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)

FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)

VALIDATION DONNÉE/ VALIDATION FONCTION

ANNULATION DONNÉE/ SORTIE DE FONCTION

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

4 - TEST

4.1 - TEST DISTRIBUTION

4.1.1 - DISTRIBUTION COMPLE.

4.1.2 - DISTRI. EAU SEULE

4.1.3 - DISTRI. POUDRE SEULE

4.1.4 - DISTRI.SANS ACCESSO.

4.1.5 - DISTRI. ACCES. SEULS

4.2 - FONCTION SPECIAL

4.2.1 - ROTATION GROUPE

4.2.2 - DECLENCH. DOSE

4.2.3 - VIDANGE CHAUDIERE

4.2.4 - INSTALLATION MANUEL

4.2.5 - GROUPE FRESH BREW 1

4.2.6 - GROUPE FRESH BREW 2

4.3 - AUTOTEST

5 - DIVERS

5.1 - GESTION D.A.

5.1.1 - DATE INSTALLATION

5.1.2 - PROGR. CODE D.A.

5.1.3 - INTROD.CODE EXPLOIT.

5.2 - INITIALISATION DB

5.3 - SET ID GROUPE FROID

5.4 - TEMPS BECS MOBILES

5.4.1 - T. BOISSON FROIDE

5.4.2 - T. BOISSON CHAUDE

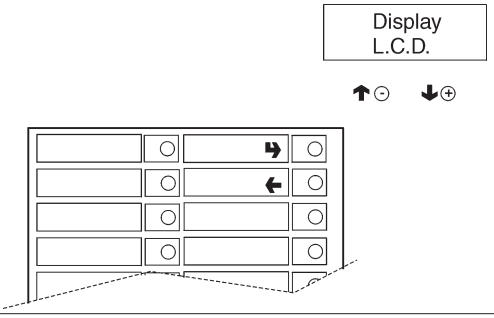
5.5 - AJOUT H2O CHAUD

5.6 - EVADTS

5.6.1 - PASS CODE

5.6.2 - SECURITY CODE

5.6.3 - CONNEXION



↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)

↓ FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)

↳ VALIDATION DONNÉE/ VALIDATION FONCTION

← ANNULATION DONNÉE/ SORTIE DE FONCTION

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Resume menu "Technicien"

5.7 - UPKEY

5.7.1 - GESTION SETUP

5.7.1.1 - UPKEY -> DISTR.

5.7.1.2 - DISTR. -> UPKEY

5.7.1.3 - EFFACER

5.7.1.4 - EFFACER TOUT

5.7.2 - GESTION STAT.

5.7.2.1 - DISTR. -> UPKEY

5.7.2.2 - EFFACER

5.7.2.3 - EFFACER TOUT

6 - GSM

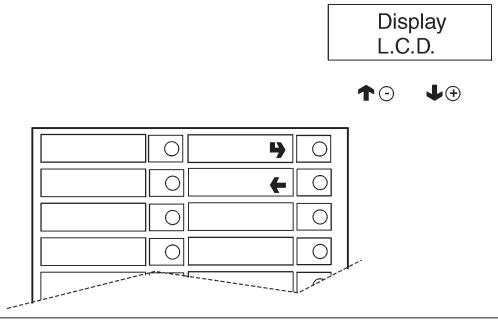
6.1 - GSM PIN CODE

6.2 - PREALARMES GSM

6.2.1 - SEUILS PREALLARMES

6.2.2 - RESET COMP. PREALLA.

6.3 - NUMERO BATTERIE



FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)

FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)

VALIDATION DONNÉE/ VALIDATION FONCTION

ANNULATION DONNÉE/ SORTIE DE FONCTION

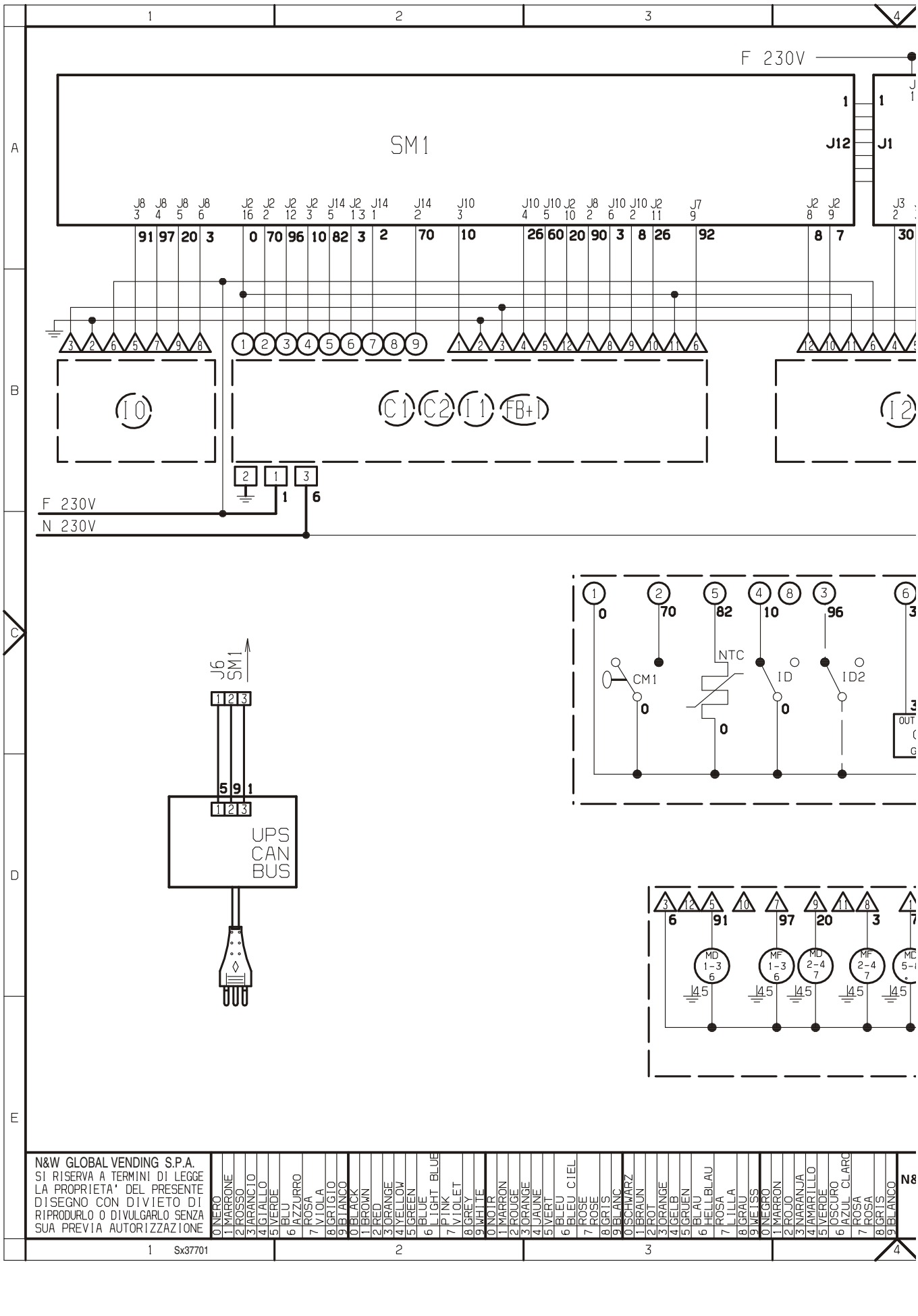
© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

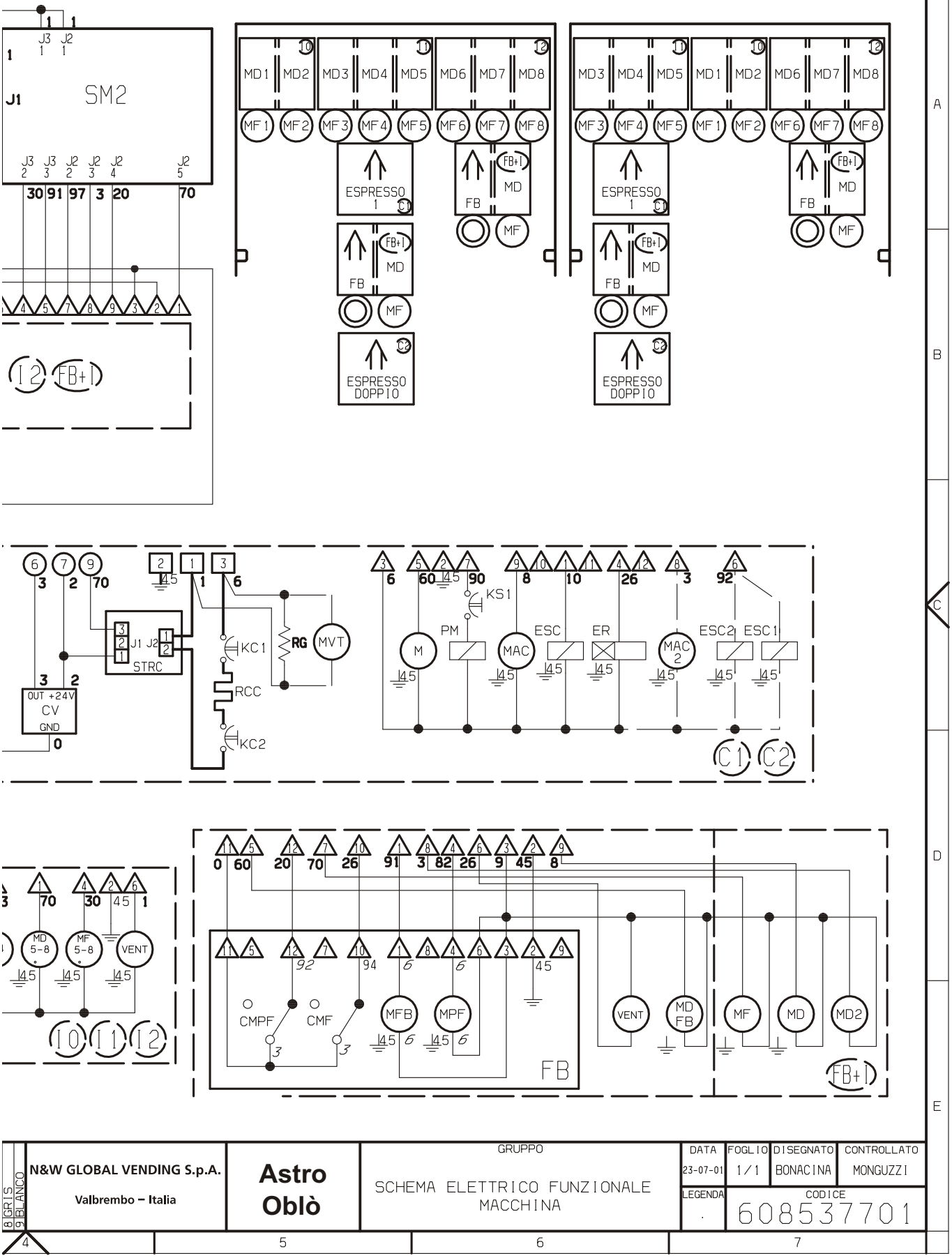
LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMB.	DESCRIPTION	SYMB.	DESCRIPTION
CCG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL	MF1-..	MIXERS SOLUBLES
CM1	CAME MOTEUR GROUPE CAFE	MFB	MOTEUR FRESH-BREW
CMF	CAME MOTEUR FRESH BREW	MPF	MOTEUR PISTON FRESH BREW
CMPF	MICRO PISTON GROUPE FRESH BREW	MPU	MICRO DE MISE EN POSITION BECS
CMSB	CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	MS1	MICRO MOTEUR PORTILLON
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
E1-...	ELECTROVANNES SOLUBLES	MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET
EA	ELECTROVANNE DISTRIBUTION EAU	MSP	MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	MSU	MOTEUR DEPLACEMENT BECS
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE	MVT	VENTILATEUR ELECTRIQUE
ERS	ELECTROAIMANT RETARD PORTILLON	NTC	SONDE DE TEMPERATURE
ESC1-.	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	NTCS	SONDE DE TEMPER. CHAUDIERE SOLUBL
EVT	ELECTROVANNE BIDONS	PB	PRISE DE TENSION
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT	PIP	POUSSOIR PROGRAMMATION
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PL	POUSSOIR RINCAGE
FREE	INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE	PM	POMPE
ID1-..	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE	PPO	POUSSOIR “PRIMING”
IMSP	MICRO MOTEUR DECLENCH. PALETTES	PSB	POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE	PST	POUSSOIR STATISTIQUES
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC	PSU	POUSSOIR DÉPLACEMENT BECS
ISA	INTERRUPTEUR PORTILLON OUVERTE	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D?EAU	RCS	RESISTANCE CHAUDIERE SOLUBLES
IVB	INTERRUPTEUR DE VIDE GOBELETS	RG	RESISTANCE DE CHAUFFAGE GROUPE
JUG	INTERRUPTEUR “JUG FACILITIES”	RS232	PRISE SERIELLE
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE	RT	BALLAST
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	SM1	PLATINE CONTROLE MACHINE
KS3-4	KLIXON DE PROTECTION POMPE	SM2	CARTE D’EXTENSION
LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES	SM3	CARTE RELAIS
LF	LAMPE	SP	PLATINE A POUSSOIRS
M	MOTEUR GROUPE CAFE	ST	DEMARREUR
MAC1-.	MOULIN A CAFE	STRC	CARTE DE TRIAC DE CHAUFFAGE CHAUDIER
MAS	MOTEUR OUVERTURE PORTILLON	SUC	PLATINE UNITE CENTRALE
MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES	TR	TRANSFORMATEUR
MDB	CONNECTEUR DE MONNAYEUR MDB	TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
MDFB	MOTEUR DOSEUR FRESH BREW	TZ	CAPTEUR DE TASSE
MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE	VENT	VENTILATEUR

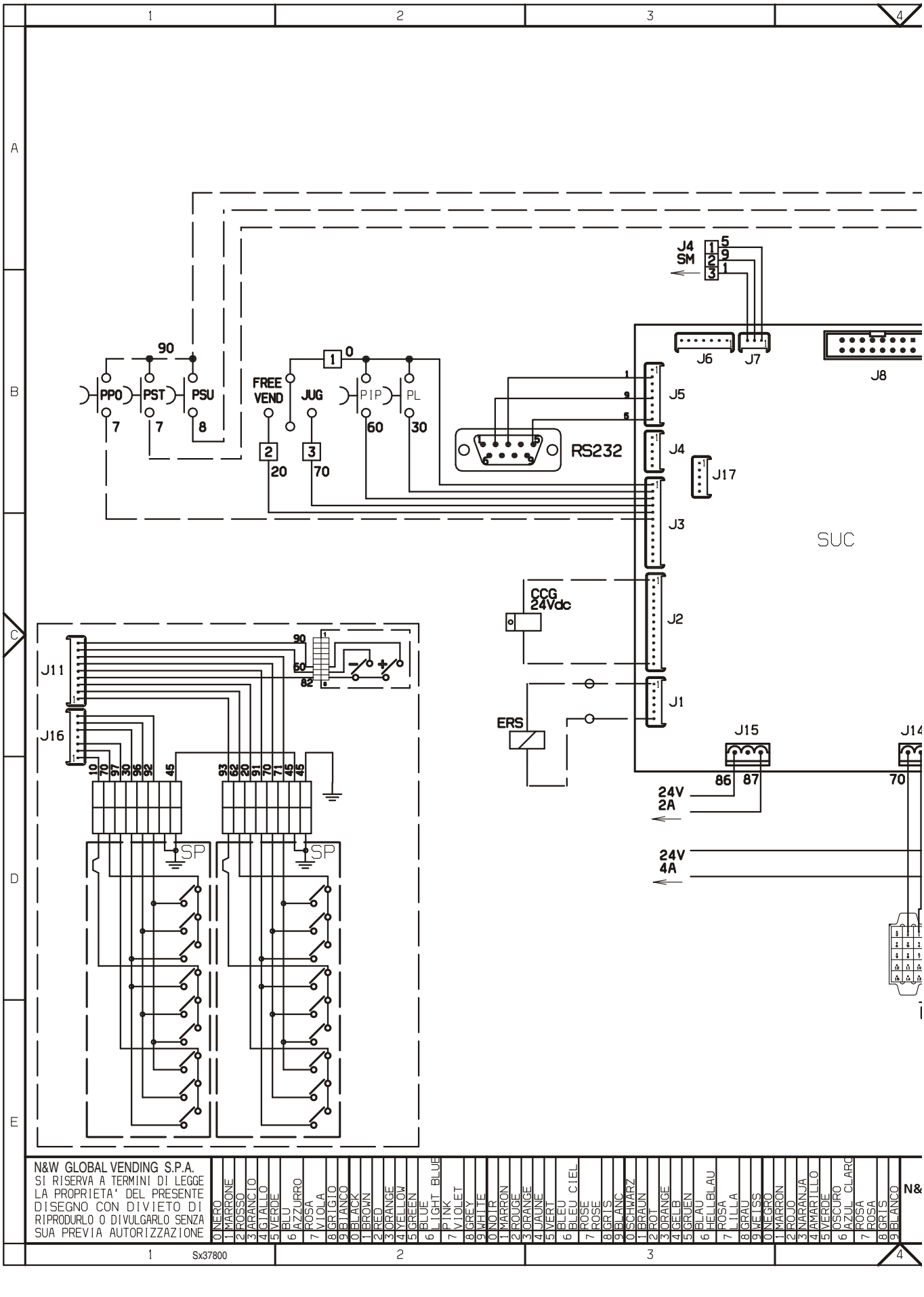
© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA


F 230V
SM1
J12
J1
J8 3 J8 4 J8 5 J8 6 J2 16 J2 2 J2 12 J2 3 J14 5 J2 13 J14 1 J14 2 J10 3 J10 4 J10 5 J2 10 J8 2 J10 6 J10 2 J2 11 J7 9 J2 8 J2 9 J3 2
91 97 20 3 0 70 96 10 82 3 2 70 10 26 60 20 90 3 8 26 92 8 7 30
I0
C1 C2 I1 FB+I
I2
F 230V
N 230V
J6 SM1
5 9 1
UPS CAN BUS
0 70 82 10 96
NTC
CM1
ID
ID2
6 91 97 20 3
MD 1-3 6
MF 1-3 6
MD 2-4 7
MF 2-4 7
N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE
0 NERO 1 MARRONE 2 ROSSO 3 ARANCIO 4 GIALLO 5 VERDE 6 BLU AZZURRO 7 ROSA VIOLA 8 GRIGIO 9 BIANCO
0 BLACK 1 BROWN 2 RED 3 ORANGE 4 YELLOW 5 GREEN 6 BLUE 7 PINK VIOLET 8 GREY 9 WHITE
0 NOIR 1 MARRON 2 ROUGE 3 ORANGE 4 JAUNE 5 VERT 6 BLEU BLEU CIEL 7 ROSE 8 GRIS 9 BLANC
0 SCHWARZ 1 BRAUN 2 ROT 3 ORANGE 4 GELB 5 GRUEN 6 BLAU HELLBLAU 7 ROSA LILLA 8 GRAU 9 WEISS
0 NEGRO 1 MARRON 2 ROJO 3 NARANJA 4 AMARILLO 5 VERDE 6 OSCURO AZUL CLARO 7 ROSA 8 GRIS 9 BLANCO
Sx37701

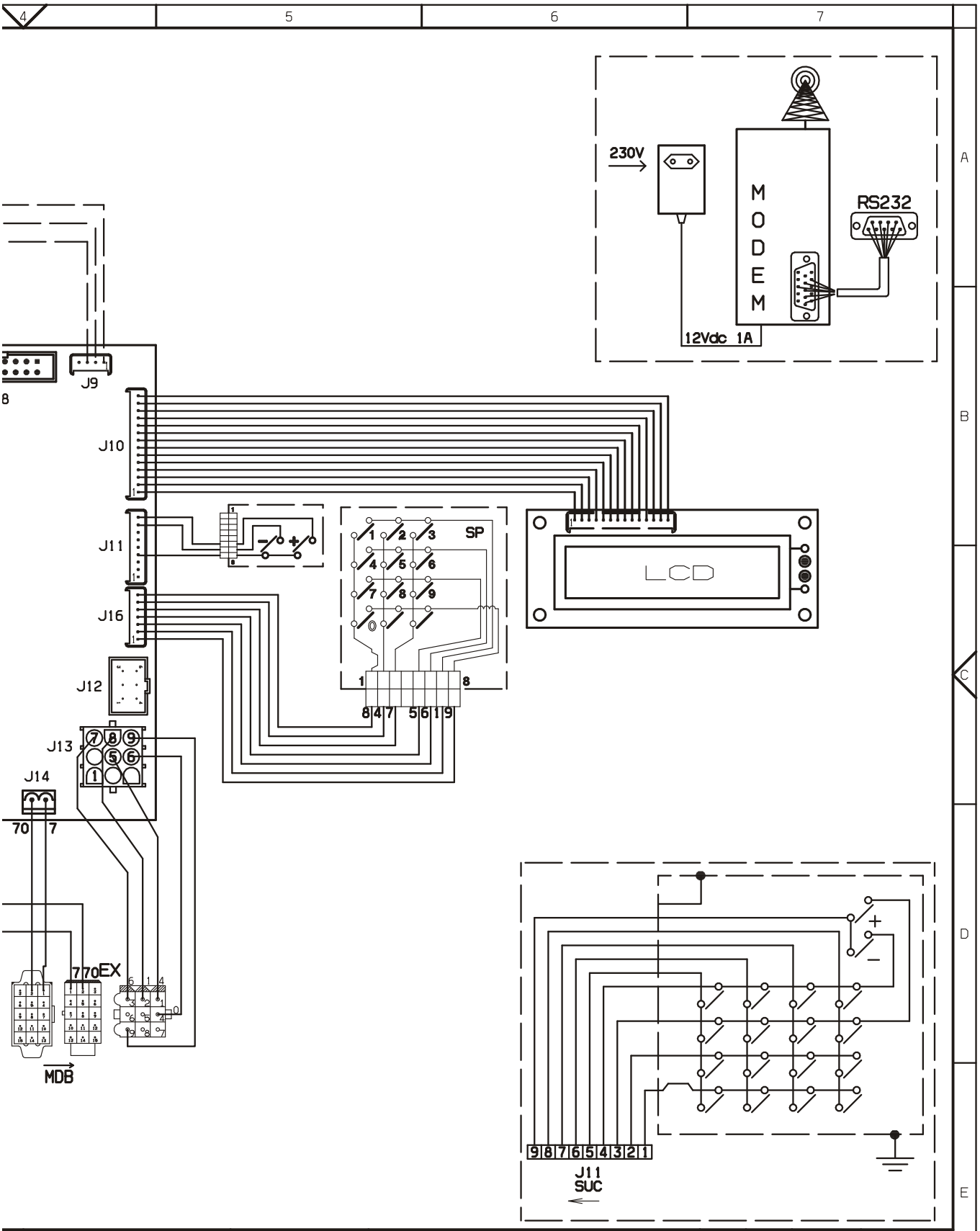


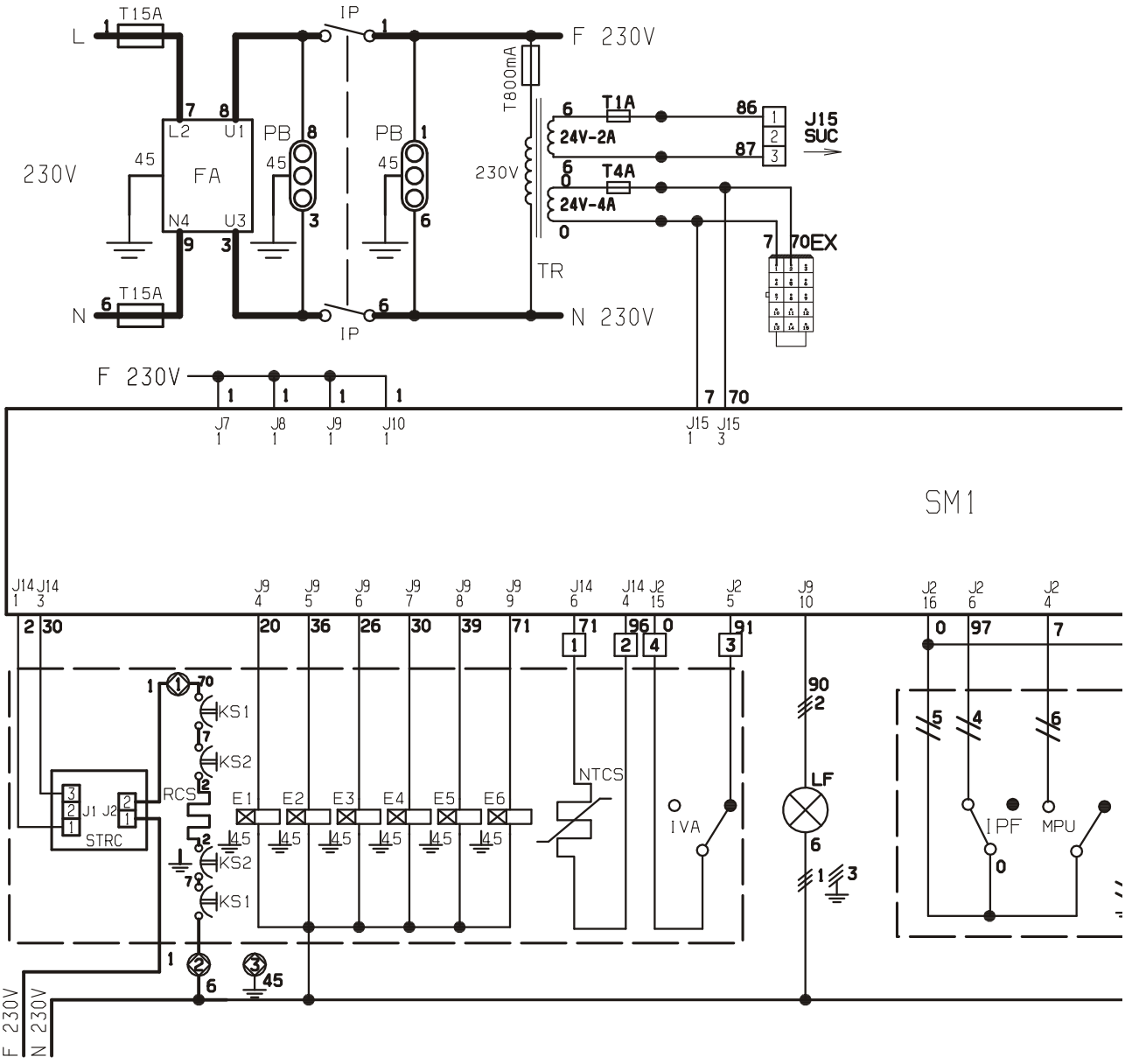
8 GRIS 9 BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia	Astro Oblò	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA	DATA: 23-07-01	FOGLIO: 1 / 1	DISEGNATO: BONACINA / CONTROLLATO: MONGUZZI
				LEGENDA: .	CODICE: 608537701	



N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

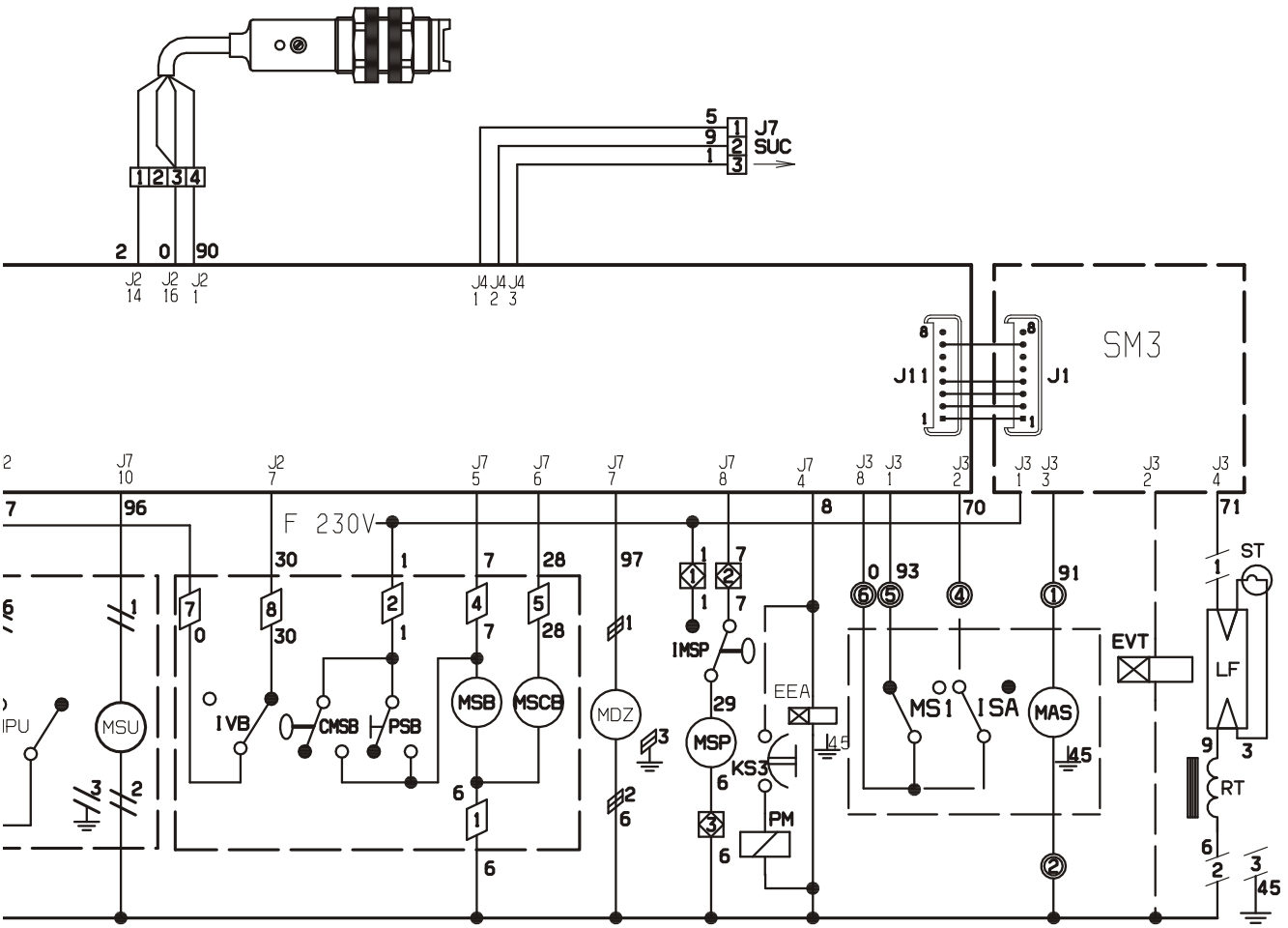
| | | |


4
5
6
7
A
B
C
D
E
230V
MODEM
RS232
12Vdc 1A
J9
J10
J11
J16
J12
J13
J14
70
7
SP
LCD
8 4 7 5 6 1 9
770EX
MDB
9 8 7 6 5 4 3 2 1
J11
SUC
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Valbrembo – Italia
Astro
Oblò
GRUPPO
SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE
PORTA
DATA
24-07-01
FOGLIO
1/1
DISEGNATO
BONACINA
CONTROLLATO
MONGUZZI
LEGENDA
CODICE
608537800



N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia	Astro Oblò	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE ALIMENTAZIONE	DATA 23-07-01	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI	
			LEGENDA .	CODICE 608537600			

8 GRIS
9 BIANCO

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentes dans cette publication ; en outre, il decline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression et/ou de transcription.
Tous droits de reproduction, complète ou partielle, des instructions, des dessins, des tableaux et de toutes les informations contenues dans cette publication sont réserves. Aucune communication à un tiers ne peut être faite sans une autorisation par écrit du Constructeur qui en a la propriété exclusive.

EDITION 2007 01 CODE: H 206F 01